Pão de azeitona

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 4 colheres de copa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 1 xícara de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (ou ½ tablete)
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado

Modo de preparação

1. Misture o fermento à farinha.
2. Misture a água, o azeite, o sal e o açúcar à parte.
3. Adicione à farinha aos poucos.
4. Sove a massa por 10 minutos. Deixe descansar coberta com um pano úmido por cerca de 1 hora.
5. Baixe a fermentação, adicione o alecrim e a azeitona. Misture bem. Polvilhando com farinha se necessário (cuidado para a massa não ficar seca e pesada).
6. Divida a massa em 4 porções. Modele os pães.
7. Deixe crescer por 30 minutos.
8. Asse em forno alto por cerca de 15 minutos ou até que esteja dourado.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide