



Focaccia de azeitonas e limão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Com amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de azeite Gallo Reserva

 40ml de azeite Gallo aromatizado Alecrim

- 1 colher de sopa de fermento de padeiro
- 200ml de água tépida
- Q.b. de sal
- 330g de farinha
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de azeitonas pretas sem caroço
- 1,5 limões
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparação

1

Numa taça misture a água tépida com o fermento e deixe repousar por 5 minutos.

2

Coloque a farinha numa taça, junte o sal e adicione a mistura de fermento. Misture com as mãos e aos poucos vá adicionando a restante farinha e amassando até obter uma massa pegajosa mas mais solta.

3

Unte uma taça com azeite e coloque a massa dentro. Tape e deixe repousar por 40 minutos.

4

Unte um tabuleiro de forno retangular com um pouco de azeite e em seguida espalhe a massa por cima.

5

Pré-aqueça o forno a 190°C.

6

Com a ponta dos dedos faça covas na massa e regue por cima com o azeite.

7

Decore com as azeitonas, rodela de limão, alecrim e flor de sal.

8

Leve ao forno até que a massa esteja cozinhada a seu gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Alecrim
Outros Produtos

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide