Focaccia com Alecrim

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

5 unidades

Sobre a Receita

A Focaccia com Alecrim é um pão italiano rústico, conhecido por sua textura macia e sabor aromático. Feita com uma massa enriquecida com azeite extravirgem, salpicada com sal grosso e alecrim fresco, esta focaccia é perfeita para ser servida como aperitivo, acompanhamento de refeições ou base para sanduíches gourmet. Os buraquinhos característicos na superfície ajudam a absorver o azeite, intensificando o sabor a cada mordida.

A focaccia tem suas raízes na Roma Antiga, onde era conhecida como "panis focacius". Originalmente assada em lareiras, a focaccia evoluiu ao longo dos séculos, tornando-se um dos pães mais populares na Itália. Cada região italiana tem sua própria versão, variando os ingredientes e coberturas. A versão com alecrim é uma das mais tradicionais e apreciadas, destacando-se pelo aroma e sabor únicos que o alecrim fresco proporciona.

- Versatilidade: Pode ser consumida em diversas ocasiões, desde aperitivos em restaurantes até lanches rápidos, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 5 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de fermentação lenta permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial para Pizza - 5Kg

Azeite Extra Virgem - 0,25lt

Sal - 0,125Kg

Fermento biológico fresco - 0,125Kg

Água - 3,5lt

Cobertura

Azeite Extra Virgem - 0,5lt

Sal Grosso - 0,1Kg

Alecrim - a gosto