

# Focaccia (Receita Principal)

437

## Ingredientes

### Salmoura

10g Sal

40ml Água

25g Azeite

### Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

570ml Água Gelada

1kg Focaccia Focaccia



## Modo de Fazer

### SALMOURA

01. Colocar a água, o sal e o azeite em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Focaccia e parte da água gelada (400 ml) na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (170 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente mais 1 minuto.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Enrolar em formato bastão.
06. Colocar a massa enrolada em assadeira (62 x 36 x 3 cm) previamente untada. Descansar por 20 minutos.
07. Esticar a massa na assadeira com as mãos até obter uma espessura uniforme.
08. Espalhar a salmoura reservada sobre a superfície da massa.
09. Perfurar a massa com as pontas dos dedos.
11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até atingir o topo da assadeira.
12. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Para a focaccia tradicional sem cobertura (somente com a salmoura):
  - \* Salpicar sal grosso e alecrim a gosto, sobre a superfície da focaccia antes do forneamento.
- Sugestões de coberturas:
  - \* Peperone: peperone, Pimentões verde, vermelho, amarelo e roxo, mussarela ou provolone, cebola em rodela e calabresa em rodela.
  - \* Berinjela: berinjela, azeite, alho, cebola e azeitonas pretas (preparados como conserva).
  - \* Escarola: escarola, mussarela, bacon, cebola, alho e cogumelo.
  - \* Carne seca: carne seca desfiada, cebola e mussarela.
  - \* Calabresa: linguiça calabresa defumada e mussarela.
  - \* Tomate Cereja: tomate cereja, azeitonas pretas e azeite.
  - \* O tempo de forneamento pode variar conforme o recheio e a cobertura adicionada.

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1342 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno Com Vapor

---

Forno

---

Armário Fermentação

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Recipiente

---

Tábua Para Corte

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	146	7
V. Energético (kJ)	667 kJ	8
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	383	16
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	4.0	6
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0