



Focaccia caponata



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

02:40

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	6 xícaras (chá)	660 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Fermento biológico fresco	2 envelopes	20 g
Água morna	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (em cubos)	2 unidades médias	600 g
Cebola (em cubos)	1 unidade grande	200 g
Tomate (sem pele, sem sementes, em cubos)	2 unidades médias	300 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeitona preta (sem caroço, fatiada)	1 xícara (chá)	130 g
Uva passa escura (sem semente)	1 xícara (chá)	120 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl grande, peneire a farinha de trigo e o sal. Junte o fermento e misture. Faça um buraco no meio e acrescente a água e o Azeite TERRANO™, e misture bem por 3 minutos, ou até ficar homogênea.
2. Em uma superfície enfarinhada, sove a massa por 10 minutos, ou até ficar elástica.
3. Transfira para um bowl grande, previamente untado, e cubra com um pano descartável. Deixe descansar por 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
4. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma GN, coloque a berinjela, a cebola, o pimentão, o tomate, a azeitona e as passas, e misture.
5. Junte o Azeite TERRANO™, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture.
6. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que os legumes fiquem macios.
7. Retire do forno, salpique a salsa, misture e reserve.
8. Sove a massa por mais 5 minutos e abra em formato retangular com 0,5 cm de espessura. Transfira para uma GN, previamente untada, e enrole a massa das laterais para formar a borda. Faça furos no centro da massa com o auxílio de um garfo, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
9. Distribua o recheio reservado na superfície da massa e asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até dourar a superfície.
10. Retire do forno e sirva em seguida.