Image not found or type unknown

# Focaccia de alecrim com sal grosso

**Rendimento**
15 porções

**Tempo de preparo**
02:15

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Farinha de trigo | 6 xícaras (chá) | 660 g |
| Sal | 1 colher (chá) | 5 g |
| Fermento biológico seco | 2 envelopes | 20 g |
| Água morna | 2 e meia xícaras (chá) | 500 ml |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | meia xícara (chá) | 100 ml |
| Cebola roxa (fatiada) | 1 unidade média | 150 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim | 1 colher (chá) | 5 g |

## Modo de Preparo

1. 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 meia xícara (chá) do 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. Coloque a massa em um bowl previamente untado e cubra com um pano descartável. Deixe

descansar por 1 hora, ou até dobrar de tamanho.

4. Enquanto isso, corte a cebola em quatro partes e depois em fatias bem finas. Reserve.

5. 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 pincele o Azeite TERRANO™ restante.

6. Distribua as fatias de cebola e pressione levemente. Salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional e o AJI-SAL® Churrasco. Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.

7. Asse em forno quente (200 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar a superfície.

8. Tire do forno e sirva em seguida.