



## 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.