Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Mini Focaccias de Delícias do Mar ZERO% AÇÚCAR ao Alecrim

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 1-2 h	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 8 Delícias do Mar 0% Açúcar Pescanova
- 500 g de farinha de trigo
- 320 ml de água morna
- 10 g de fermento de padeiro seco
- 4 azeitonas pretas sem caroço
- 1 c. de sopa de açúcar
- Azeite e alecrim q.b.
- Sal e flor com sal q.b.

Preparação

1. Descongelar as delícias do mar e cortar em pedaços com 1 cm aproximadamente. Cortar cada azeitona em três rodelas;
2. Dissolver o fermento na água morna. Colocar a farinha num recipiente, misturar o açúcar, fazer um buraco, deitar a mistura de água com fermento e envolver. Juntar 4 c. de sopa de azeite, temperar com sal e continuar a misturar bem até ficar uma massa pegajosa;
3. Enfarinhar a bancada da cozinha e amassar bem a massa por aproximadamente 5 minutos; Fazer uma bola e colocar num recipiente untado com azeite. Tapar com um pano húmido e deixar repousar por 45 minutos a 1h num local ameno sem correntes de ar;
4. Lavar bem as folhinhas de alecrim e untar com azeite; Untar também com azeite os pedaços de delícias do mar e de azeitonas.
5. Untar as mãos com azeite, fazer 6 bolinhas com a massa e distribuir por 2 tabuleiros do forno forrados com papel vegetal - colocar em cada tabuleiro 3 bolinhas, desencontradas pois vão ser espalmadas e vão crescer. Untar as pontas dos dedos e ir espalmando as bolinhas com as pontas dos dedos até ficarem discos com aproximadamente 2 cm de espessura;
6. Distribuir as delícias do mar, as azeitonas e o alecrim pelas focaccias, calcando ligeiramente.
7. Regar com um fio de azeite, salpicar com flor com sal e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 15 minutos (ou até dourar, dependendo do forno).
8. Servir as focaccias de delícias do mar com rúcula.

Produtos Associados

Delícias do Mar ZERO% Açúcar

250 g