

"FOCACCITOS" ENROLADOS



CONFEÇÃO

1. Deitar a água morna na taça com a lamina para amassar/triturar, juntar a farinha com o fermento, o sal e o azeite e selecionar o programa massas P1
2. Picar as azeitonas, a casca de limão, o dente de alho e o bacon.
3. Cortar o queijo em fatias finas.
4. Separar em 8 pedaços, estender até formar um retângulo de 8 x 20cm, rechear, dobrar longitudinalmente,
5. enrolar e espetar um pauzinho.
6. Pincelar com um pouco de azeite e finalizar polvilhando com as sementes de chia e umas pedras de sal.
7. Pôr num tabuleiro sobre papel antiaderente deixar e levar ao forno a 220º durante aprox. 15 minutos.
8. Quando retirar do forno pode pincelar novamente com azeite.

INGREDIENTES

- FOCACCHITO
- INGREDIENTES:
- MASSA
- 1 CHÁVENA DE FARINHA 00
- 100 ML ÁGUA MORNA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1 PITADA SAL
- RECHEIO
- 6 AZEITONAS PRETAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE RASPA DE LIMÃO
- 1 DENTE DE ALHO
- 3 FATIAS DE BACON
- 3 FATIAS DE QUEIJO (A GOSTO)
- PARA PINCELAR E POLVILHAR
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE CHIA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FOLHAS DE ALECRIM
- 1 COLHER DE CHÁ DE FLOR DE SAL