

# Focaccia Assada de Batatas



Focaccia Assada de Batatas

Focaccia é uma massa de origem italiana, achatada (com no máximo 2 cm de altura) e macia, em geral coberta com sal grosso, azeite e alecrim. Pode ser consumida tanto no desjejum, como aperitivo ou antepasto.

Mas a nossa focaccia de batatas não é tão achatada assim e fica muito macia, derretendo na boca. Faz o maior sucesso aqui em casa e é rápida e fácil de fazer. Dá para cobrir com o que desejar: cebolas, tomates, aliche, alcachofra etc... uma delícia! Para os apaixonados por massa e pão, fica aí a sugestão!

## **Ingredientes da massa:**

- 45 g de fermento biológico
- 1 colher de sobremesa de açúcar

- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 xícara de chá de leite morno
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 ovo inteiro
- 400 g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes (+/- 3 batatas médias)
- 500 g de farinha de trigo aproximadamente

### **Modo de fazer:**

1. Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar, junte o leite, o óleo, o ovo e o sal e adicione a farinha aos poucos alternando com as batatas espremidas.
2. Amasse com as mãos e adicione a farinha até quase desgrudar das mãos.
3. Fica uma massa meio mole mesmo.
4. Esparrame pela forma de alumínio deixe-a crescer.
5. Quando a massa estiver bem crescida, fure-a com os dedos e aplique a cobertura nestas cavidades.
6. Leve ao forno a 200° C por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

### **Ingredientes da Cobertura:**

- 4 ou 5 tomates picados em cubinhos sem sementes
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho espremidos
- Orégano e sal a gosto
- Folhas de alecrim

- Flor de Sal (parece um sal grosso)
- Parmesão ralado a gosto
- Azeite a gosto

**Modo de fazer:**

1. Tempere os tomates com a cebolas picadas e os dentes de alho espremidos, sal, orégano e azeite.
2. Deixe marinar um pouco e coloque por cima da focaccia já crescida.
3. Salpique por cima dessa cobertura a flor de sal, folhas de alecrim, parmesão a gosto e muito azeite.