



Focaccia de Queijo Camembert, tomate, manjericão e damasco

Tempo de Preparo:

🕒 01:50

Rende:

🍷 8 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Massa focaccia:

- ¾ xícara (chá), ou 140 gramas, de leite morno
- 1 colher (sopa), ou 18 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1/2 colher (sopa), ou 5 gramas, de fermento biológico seco
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá), ou 240 gramas, de farinha de trigo

Recheio:

- 1 xícara (chá), ou 70 gramas, de tomate-cereja cortado
- ½ xícara (chá), ou 80 gramas, de damasco seco picado
- 1 embalagem, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez picado
- 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- Folhas de manjericão a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo

Massa focaccia:

- Em um bowl médio, coloque o leite morno, a Manteiga Com Sal Tirolez e o fermento.

Misture bem.

- Deixe descansar por 5 minutos e depois adicione o sal e a farinha de trigo, aos poucos.

- Misture bem até formar uma massa homogênea e sove por 10 minutos.

- Cubra a massa e deixe descansar por 40 minutos ou até que dobre de volume.

- Com as mãos, modele a massa, abrindo delicadamente e espalhando a massa.

Coloque-a em uma assadeira antiaderente grande.

- Pressione toda a massa com as pontas dos dedos e cubra-a com os tomates-cereja, o damasco e o Queijo Camembert Tirolez.

- Regue com azeite e finalize com as folhas de manjericão.

- Leve para assar em forno preaquecido a 170°C por 25 minutos ou até que esteja assado e levemente dourado.

- Sirva em seguida!