



## Focaccia de cebola



**Rendimento**

16 porções



**Tempo de preparo**

02:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	5 xícaras e meia (chá)	600 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3/4 xícada (chá)	75 g
Fermento biológico seco	2 envelopes	20 g
Água morna	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, peneire a farinha de trigo e o sal. Junte o Creme de Cebola Ajinomoto® e o fermento e misture. Faça um buraco no meio e acrescente a água e metade 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. Sove a massa por mais 5 minutos e abra em formato retangular com 0,5 cm de espessura. Transfira para uma GN previamente untada, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
5. Pincele o Azeite TERRANO™ restante e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 15

minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva em seguida.