



MINI FOCACCIAS COM NUTELLA®

Pizzas & sanduíches | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 pessoas - 2 mini foccacias por pessoa

INGREDIENTES

- 700 g de farinha de trigo
- 15 g de sal
- 80 ml de azeite
- 20 g de levedura de cerveja
- 420 ml de água quente
- 150 g de NUTELLA®
- Sal grosso, a seu gosto

MODO DE ELABORAÇÃO

Dissolva a levedura em água quente.

Adicione a farinha e o sal num liquidificador, depois junte os 40 ml de azeite e dissolva a levedura, misturando até a massa se tornar macia e elástica. Estenda a massa com um rolo até obter uma folha fina (cerca de 1,5 cm). Cubra com um pano limpo e deixe a massa a levedar cerca de 1 hora.

Antes de cozer, regue com um pouco de azeite e polvilhe com sal grosso por cima.

Coza no forno a 220 °C durante 20 minutos.

Deixe arrefecer e encha com 15 g de NUTELLA® por porção.