

# Focaccia com mozzarella e tomate cherry



## INGREDIENTES:

- 300g de farinha tipo 65
- 2 colher de sopa de açúcar
- 2 colher de sopa de azeite
- 15g de fermento fresco ou 6g de fermento seco
- 200 ml de água morna
- 1 mozzarella fresca
- Tomate cherry q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal q.b.

## COMO FAZER:

Num recipiente, misture a farinha, o açúcar e o azeite. Tempere com um pouco de sal. Dissolva o fermento na água morna e junte ao preparado anterior. Envolve a massa com a mão, até formar uma bola que se despegue facilmente da taça. Coloque num recipiente maior, untado com um fio de azeite, tape com película, e deixe levedar 2 horas, num lugar ligeiramente aquecido (pode colocar no micro-ondas, tendo aquecido o mesmo 1 minuto previamente). Espalhe um pouco de azeite por cima da massa e, com a ponta dos dedos unte toda a superfície. Transfira delicadamente a massa para um tabuleiro, pré-aquecido e forrado com papel vegetal, untado com um pouco de azeite. Suavemente, estenda a massa, com a ponta dos dedos, até formar um círculo ou um retângulo. Coloque por cima da massa, folhas de alecrim. Disponha o tomate e a mozzarella cortada em pedaços. Leve ao forno, pré-aquecido a 250º, cerca de 15 minutos, até ficar dourada. Retire e tempere com sal e um fio de azeite. Sirva, ainda quente