

FOCCACIA GARDEN, UM JARDIM COMESTÍVEL

Oficineira: Paula Maria Gross de Oliveira

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br



FOCCACIA

INGREDIENTES PARA A MASSA:

500 g de farinha de trigo tipo 1
250 g de água
50 g de azeite de oliva
15 g de fermento biológico instantâneo
10 g de sal refinado

INGREDIENTES PARA A COBERTURA

50 g de azeite de oliva para regar e pincelar a massa
10 g de sal grosso

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 200 °C.

Misture o sal em parte da água medida e reserve.

Em um bowl, coloque a farinha de trigo e o fermento biológico.





Adicione a água sem o sal e misture.

Depois adicione a água com sal e misture até obter uma massa homogênea.

Por fim, adicione o azeite de oliva e misture até que ele incorpore na massa.

Sove por aproximadamente 10 minutos.

Forme uma peça única e deixe descansar por 10 minutos.

Abra a massa em uma forma, untando com parte do azeite reservado para a cobertura.

Decore conforme sua criatividade, formando flores e paisagens.

Pincele com o restante do azeite e leve para fermentar até dobrar de tamanho.

Asse no forno pré-aquecido a 200 °C por, aproximadamente, 25 a 30 minutos.

SUGESTÕES PARA COBERTURA

As coberturas para formar os desenhos podem ser as mais variadas possíveis com: pimentões coloridos; salsa; cebolinha; cenoura; azeitonas; tomates ou tomatinhos cereja; alecrim; manjeriço; cebola roxa; pimentas.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

