

# Focaccia com Nutella®

Média

4 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 10 PORÇÕES

150 g de Nutella®

#### Para a massa:

500 g de farinha

12 g de fermento fresco

12 g de açúcar granulado

260 ml de água

70 g de azeite virgem extra

12 g de sal

#### Para a decoração:

Um pouco de azeite virgem extra

açúcar inglês

## INSTRUÇÕES



1

Numa tigela, deita o azeite, a água quente, o fermento fresco e o açúcar.

Deixa repousar durante alguns minutos.



2

Espalha a farinha numa tábua de madeira e da-lhe a forma de fonte.

Deita o líquido no meio até a farinha o absorver, e adiciona o sal.



3

Amassa a massa e coloca-a numa tigela, cobrindo-a com uma película aderente.

Deixa levedar à temperatura ambiente durante 2 horas.

**4**

Divide a massa em 10 porções de 80 g cada uma para fazer pequenas focaccias.

Coloca-as num tabuleiro para o forno.

Cobre novamente e deixa repousar durante 30 minutos.

**5**

Pré-aquece o forno a 200 °C.

Precisamente antes de cozer, pincela as focaccias com água, azeite e uma pintada de açúcar e, por último, pressiona ligeiramente a massa com as pontas dos cinco dedos para criar alguns orifícios.

Coze durante 20-25 minutos até ficarem douradas.

**6**

Corta as focaccias ao meio e barra-as com Nutella®.

## Apresentação final