



## Pão de azeitona



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes

 4 colheres de copa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

 1 xícara de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (ou ½ tablete)
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado

### Modo de preparação

1

Misture o fermento à farinha.

2

Misture a água, o azeite, o sal e o açúcar à parte.

3

Adicione à farinha aos poucos.

4

Sove a massa por 10 minutos. Deixe descansar coberta com um pano úmido por cerca de 1 hora.

5

Baixe a fermentação, adicione o alecrim e a azeitona. Misture bem. Polvilhando com farinha se necessário (cuidado para a massa não ficar seca e pesada).

6

Divida a massa em 4 porções. Modele os pães.

7

Deixe crescer por 30 minutos.

8

Asse em forno alto por cerca de 15 minutos ou até que esteja dourado.



## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Azeitonas Verdes Fatiadas*

Azeitonas

## Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide