PÃO VEGANO

Focaccia Vegana com Chimichurri

Uma focaccia feita pelo método esponja, em que o fermento ganha força antes da massa. O Chef Cássio Prados junta o Chimichurri PQ logo nessa primeira etapa, para o tempero acompanhar toda a fermentação.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



Rende 4 porções | Esponja de pelo menos 1 h na geladeira | Forno a 180 °C, até dourar

INGREDIENTES

ESPONJA

500 g	farinha de trigo
300 ml	água (mais um pouco, se a esponja ficar seca)
10 g	fermento biológico seco (ou fermento natural)

Chimichurri PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)

MASSA E COBERTURA

Farinha de trigo extra, aos poucos, até a massa soltar da mão

50 ml	azeite no total (massa, assadeira, cobertura e acabamento)

Sal fino a gosto (sempre na farinha, nunca direto no fermento)

Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ, sal grosso e alecrim fresco a gosto

Tomates-cereja cortados ao meio a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Esponja**
   Misture a farinha, a água e o fermento até incorporar. Se ficar seca, junte mais água aos poucos e bata com o fouet até desfazer os grumos. A esponja deve ficar bem úmida, quase líquida. Junte o chimichurri.
2. **Descanso**
   Cubra com filme e leve à geladeira por pelo menos 1 hora, até formar bolhinhas.
3. **Massa**
   Passe a esponja para uma tigela grande e junte farinha aos poucos e um pouco de azeite. Junte o sal sempre na farinha. Sove à mão ou na batedeira com gancho. Se grudar muito, junte mais farinha aos poucos. É uma massa mole mesmo.
4. **Assadeira**
   Unte uma assadeira retangular média com azeite, espalhe a massa com as mãos e afunde os dedos por toda a superfície.
5. **Cobertura**
   Regue com azeite e espalhe uma mistura de cúrcuma com sal grosso e o alecrim. Deixe crescer por cerca de 30 minutos em temperatura ambiente e distribua os tomates-cereja.
6. **Forno**
   Asse a 180 °C até dourar. Ao sair do forno, pincele azeite por cima.

CONSERVAÇÃO

Sirva no mesmo dia.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA Chimichurri PQ | Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ