

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia dolce con le mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 g di farina 00
160 ml di latte tiepido
200 ml d'acqua tiepida
5 cucchiari di zucchero semolato
30 g di burro morbido
1 presa di sale
5 g di lievito di birra secco (o 15 d di lievito di birra fresco).

PER LA COPERTURA

3 mele
4 cucchiari di zucchero di canna
burro fuso.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare unendo prima tutti i liquidi poi i solidi e sopra il lievito.



3 Far lievitare la pasta per circa 1 ora.

Una volta lievitata, stenderla nella placca del forno.



4 Coprirla con un canovaccio e lasciare lievitare ancora per 45 minuti.

Una volta lievitata, pulire le mele, tagliarle a fettine e farle sprofondare nella pasta, poi spolverare con lo zucchero di canna e un po' di burro spennellato.



5 Infornare a 180°C per 15 minuti poi a 160°C per altri 20 minuti per dorare in superficie.



