

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia dolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *14 ORE DI LIEVITAZIONE*



4 tuorli

125 g di burro morbido.

PER LA GLASSA

mezzo albume

25 g di farina di mandorle

50 g di zucchero

poca acqua (uno o due cucchiari)

una manciata di granella di zucchero

una manciata di mandorle a filetti.

PREPARAZIONE

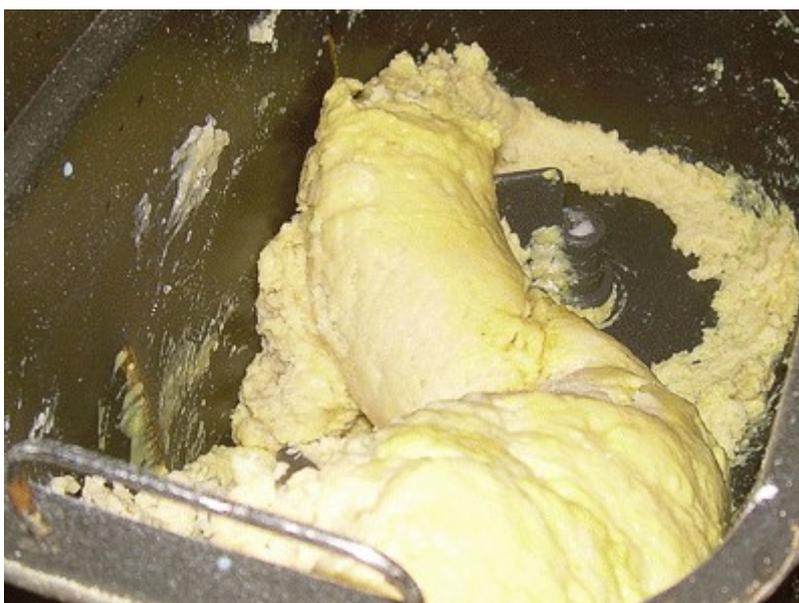
- 1 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti del lievertino, coprite con pellicola e fate lievitare in forno spento per un paio d'ore.





- 2** Nella macchina del pane mettete il lievito, il latte, lo zucchero ed il miele, impastare ed unite la farina a cucchiaiate.

Impastare per 10-15 minuti aggiungendo i semi della vaniglia e la scorza degli agrumi.



- 3** Azionate il programma impasto e lievitazione (che dura circa 1 ora e 50 minuti) unite un tuorlo alla volta aspettando che il precedente sia ben assorbito prima di unire il successivo, unite anche il burro tagliato a pezzetti e fate lavorare bene l'impasto.



4 Fate concludere il programma e fate lievitare per circa 10 ore.



5 Sgonfiate l'impasto lavorandolo finchè si stacca dalle pareti.



- 6 Formare una palla e metterla in uno stampo basso di carta del diametro di 20/22 cm appoggiato sopra una placca da forno.



7 Incidere una croce in superficie e mettete nel forno leggermente intiepidito, con un padellino d'acqua calda sul fondo. Lasciare a lievitare finchè l'impasto arriva al bordo (circa 2 ore).

Tirare fuori lo stampo con la teglia facendo attenzione a non sgonfiarlo.

Scaldare il forno a 175°C (statico, calore sotto e sopra).

Preparare la glassa mescolando con una forchetta l'albume leggermente sbattuto, la farina di mandorle, lo zucchero e poca acqua per ottenere un impasto fluido ma sodo.

Con un pennello spalmare la glassa sulla focaccia, stando attenti a non far sgonfiare l'impasto.

Completare con la granella di zucchero e le mandorle sfilettate.



8 Infornare sulla griglia centrale, con leccarda sotto, per 50 minuti.

Dopo 30 minuti abbassare il forno a 160°C e coprire la superficie della focaccia con un foglio di alluminio.

Controllare la cottura con uno stecchino, e far raffreddare a testa in giù piantando 4 spiedini sulla base e mettendo la focaccia sospesa dentro una pentola.



