

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia pasquale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



SALE 8 gr

RUM o grappa - 1 cucchiaio da tavola

VANILLINA 1 pizzico

MIELE 1 cucchiaio da tavola

PER LA COPERTURA

BURRO noce - 1

ZUCCHERO SEMOLATO poco -

ZUCCHERO IN GRANELLA manciata - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per il lievitano: nel cestello della macchina del pane mettete tutti gli ingredienti ed azionate fino ad ottenere una crema liscia.





2 Fate lievitare per circa 2 ore.



3 Unite tutti gli altri ingredienti ed impastare per 15 minuti con il programma impasto, otterrete una massa un pò appiccicosa e non lavorabile a mano.

Versate il tutto in uno stampo di carta basso.



4 Fate lievitare per 1 ora.



5 Accendete il forno a 40°C.

Tagliate a croce la superficie della focaccia, coprite con pezzettini di burro, zucchero semolato e zucchero in granella.



6 Mettete nel forno per altri 30 minuti a lievitare.



7 Alzate la temperatura a 180°C e cuocete per 50 minuti, dopo 30 minuti coprite con carta stagnola.





NOTE

Con questa dose potrete usare 1 Stampo da 1 KG cm 22 x cm 7,5 oppure 2 Stampi da 1/2 KG cm 18 x cm 6
Con doppia dose invece 3 Stampi da 750 gr 20 cm x 6,5 cm