

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Focaccia pasquale

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PER IL LIEVITINO

- 180 g di farina per pane
- 80 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte tiepido
- 1/2 cubetto di lievito di birra.

## PER IMPASTO

- 500 g di farina per pane
- 170 g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- 125 g di uvetta ammollata e leggermente infarinata
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di spuma d'oro
- buccia grattugiata di un limone o arancio
- 8 g di sale
- 1 cucchiaio di rum o grappa
- 1 pizzico di vanillina
- 1 cucchiaio di miele.

# PREPARAZIONE

1 Preparare il lievitino.



2 Miscelare gli ingredienti dati per il lievitino.



3 Far lievitare per circa 2 ore.

Ecco come si presenta dopo due ore di lievitazione.



4 Aggiungere al lievito tutti gli altri ingredienti e impastare per circa 15 minuti.

Ne risulta una massa un po' appiccicosa e non lavorabile a mano.

Versare il tutto in uno stampo di carta tipo quello da panettone ma più basso.

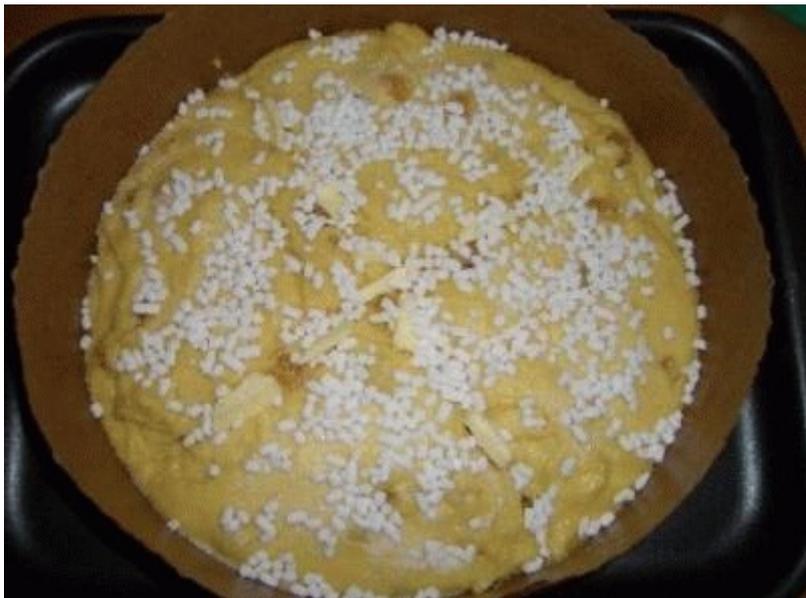


5 A questo punto, lasciarla lievitare per un'ora circa.



6 Accendere il forno a circa 40°C.

Tagliare a croce la superficie, mettere qualche pezzetto di burro nei tagli e cospargere di zucchero semolato e di quello in granella.



7 Lasciarla nel forno per 30 minuti.



8 Lasciarla nel forno e portare la temperatura a 180°C.

Al raggiungimento della temperatura, calcolare 50 minuti, coprendola dopo mezz'ora con un foglio d'alluminio.

Eccola appena sfornata.





