

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccine dolci all'anice

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE 15 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 g di farina
2 uova
100 g di burro
100 g di zucchero
15 g di semi di anice
mezzo bicchiere di latte
20 g di lievito di birra.

PREPARAZIONE

- 1** Per il lievito: in una ciotola sciogliete il lievito di birra ne latte tiepido dove avrete aggiunto 1 cucchiaio di zucchero.

Impastare con 100 g di farina, coprite il contenitore con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 1 ora.



2 Fate la fontana con farina, zucchero e semi di anice rimescolati.

Poi aggiungete le uova, il burro molto morbido e infine il lievito.

Impastare bene fino ad ottenere una bella palla elastica (circa 15 minuti).

Formate una palla sulla spianatoia e prendete un lembo di pasta, stendetelo leggermente e portatelo al centro.

Prendete l'angolo che si sarà formato a destra, stendetelo e portatelo al centro.

Procedete nello stesso modo con l'angolo che si è formato a sinistra.

Continuate fino a chiudere il giro.

Trasferite in una ciotola, coprite con della pellicola e fate lievitare per 3 ore.



3 Riprendere la palla, dividere in pezzi, reimpastare velocemente facendo ancora le pieghe alle palline, e stendere con il mattarello a uno spessore di circa mezzo centimetro cercando di ottenere una forma ovale.

Mettere sulla placca coperta di carta forno e fare lievitare per un'altra ora.

Circa 20 minuti prima della fine dell'lievitazione accendete il forno a 180°C non ventilato.

Prima di infornare spennellare le focaccine con acqua e mettere un po' di zucchero semolato sopra.

Infornate a 180°C per circa 20 minuti.



4



5

