

DOLCI E DESSERT

Focaccine dolci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	250 g
Lievito di birra liofilizzato	1 bustina
Zucchero di canna	100 g
Uova	2
Albicocche secche	100 g
Prugne secche	100 g
Uvetta sultanina	100 g
Olio d'oliva	
Zucchero a velo	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Versate la farina a fontana sul piano di lavoro. Unite il lievito in polvere, 100 g di zucchero, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e 10 cl di acqua tiepida.
- 2 Cominciate a lavorare il composto e quando sarà abbastanza amalgamato aggiungete un uovo intero. Impastate a lungo il composto fino a che non si staccherà facilmente dalle mani e non avrà assunto una consistenza omogenea.
- 3 Formate una palla, incidetela a croce sulla superficie, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per un'ora. Tritate grossolanamente le albicocche, le prugne e l'uvetta.
- 4 Quando la pasta sarà lievitata, lavoratela nuovamente per qualche minuto e poi incorporate la frutta secca tritata. Distribuite l'impasto in 8 piccole teglie rotonde leggermente unte di olio.
- 5 Coprite le teglie con un canovaccio e lasciatele riposare in un luogo tiepido ancora per mezz'ora. Mettetele nel forno a 220 gradi per circa 15 minuti.
- 6 Separate il tuorlo dall'albume dell'uovo che avete tenuto da parte. Spennellate le focaccine con il tuorlo, dopo averlo allungato con uno o due cucchiaini di acqua tiepida.

- 7 Spolverizzate le focaccine con un po' di zucchero a velo aiutandovi con un colino a trama larga. Proseguite la cottura per altri 5 minuti. Sfornate e servite.