

Focaccia dolce alle prugne



Ecco un'altra delle tante variazioni possibili con [l'impasto per dolci a base lievitata](#): una saporitissima focaccia dolce alle prugne.

Non rimane che cominciare a cucinare; iniziando come sempre dagli ingredienti!

Ingredienti (per una teglia da cm 40x30 o due teglie da cm 20x30):

per l'impasto

farina bianca	g.	380
lievito liofilizzato	bustina	1
burro	g.	50
latte	ml.	200
zucchero	g.	50
vaniglia pura macinata	presa	2
uovo	pz.	1
sale	presa	1

Per la decorazione

prugne	g.	1'200
succo di limone		QB.
zucchero		QB.
cannella		QB.

Provate anche:

[Impasto per dolci a base lievitata](#),

[focaccia dolce al burro e mandorle](#),

[focaccia dolce alle mele](#),

[Bienenstich](#),

[Zimtrollen - Girelle lievitate alla cannella](#)

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungervi poi il latte, fuori dal fuoco, mescolando bene.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero mescolato alla vaniglia e l'uovo.

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere una presa di sale. Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e impastare dolcemente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Anche questo impasto, come molti altri lievitati, dà il suo meglio se preparato il giorno prima e lasciato poi, dopo queste prime operazioni, a maturare in un contenitore sigillato al fresco, per esempio nella parte meno fredda del frigorifero.

Il giorno dopo andrà lasciato riscaldare a temperatura ambiente per una o due ore e quindi lavorato delicatamente (anche con un mattarello) per essere steso in una teglia imburrata appena ([v. nota](#)).

Metter a lievitare un'ultima volta, coperto da un canovaccio e al riparo da correnti d'aria, per almeno un'oretta.

Nel frattempo, dimezzare le prugne ed eliminare i noccioli mettendole via via in uno scolapasta per eliminare l'eventuale umidità in eccesso.

Trascorsa l'ultima lievitazione, preriscaldare il forno a 200°C (statico) e disporre le mezze prugne, col taglio rivolto verso l'alto, sopra l'impasto lievitato, avendo cura di accavallarle leggermente, come delle tegole.

Continuare fino alla completa copertura della torta

(le eventuali prugne avanzate potranno essere aggiunte a una macedonia di frutta!).

Cospargere con pochissimo zucchero e mettere a cuocere nel forno (statico) preriscaldato a 200°C per circa 25':

vista la variabilità di comportamento dei forni domestici, conviene sempre verificare, dopo questo intervallo, se la torta sia ben cotta.

Sfornare e lasciare intiepidire nella teglia e, appena intiepidita toglierla dalla teglia e trasferirla su di un tagliere.

Tagliare a fette e servire accompagnando eventualmente con panna montata o una [crema chantilly](#).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Teglia: in alternativa, una teglia rivestita di carta forno ma unta, in ogni caso, con un minimo velo di burro.*
- *Volendo sostituire il lievito secco con 5 grammi di lievito di birra fresco e 50 grammi di lievito madre morbido (o ammorbidito con poco latte).*