

## Focaccia dolce al burro e mandorle



Fra i lievitati dolci da fare al forno, questa focaccia dolce è certamente uno dei più semplici.

Decorata, come in questo caso, da burro, zucchero, vaniglia e mandorle oppure in tanti altri modi; per esempio con mele e cannella!

Certamente ci vuole un po' più di tempo che per una torta svelta, ma solo per i tempi d'attesa successivi alla prima e alla seconda lievitazione.

Per il resto il procedimento è simile alla preparazione di una normale focaccia alta e soffice.

Cominciando dagli ingredienti, la si prepara così.

Ingredienti (per una teglia da cm 20x30):

### 1- Impasto

farina bianca	g	190
lievito liofilizzato	bustina	½
burro	g	25
latte	cc	100
zucchero	g	25
vaniglia	presa	1
uovo	pz	½
sale	presa	½

### 2- Guarnizione

fiocchetti freddi di burro	g	50
zucchero	g	25
vaniglia	presa	1
mandorle a scaglie	g	50

## 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, la vaniglia e mezzo uovo (sbattere appena un uovo e utilizzarne metà: il resto va bene per una frittata!).

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere mezza 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.

Imburrare leggermente una teglia da forno cm 20x30.

Distendere la pasta, con le mani o con un mattarello, a dimensione della teglia e deporvi l'impasto.

Coprire nuovamente con un canovaccio e lasciar lievitare al riparo per un'oretta.

Preriscaldare il forno (statico) a 200°.

Trascorsa un'ora procedere con la guarnizione.

Creare coi polpastrelli tante fossette nell'impasto e distribuirvi i fiocchetti di burro freddi (io li faccio a pezzetti mentre l'impasto lievita e poi li lascio in freezer!).

Cospargere con lo zucchero mescolato alla vaniglia tutta la focaccia e terminare coprendo il tutto con le scaglie di mandorle.

Infornare (a 200° in forno statico) per 15'.

Sfornare e lasciare intiepidire nella teglia (o si sparge burro sciolto dappertutto...).

Tagliare a quadrotti (ne vengono una decina) e gustarsela con voluttà (e magari una bella tazza di caffè).

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Se la si serve a degli ospiti i bordi andrebbero eliminati per dare un aspetto simile a tutti i pezzi (e spazzolati in due bocconi prima che qualcuno se li pappi!)*
- *Volendo utilizzare tutta la placca del forno, basta raddoppiare le dosi.*
- *Si possono anche raddoppiare le dosi e utilizzare poi metà impasto il primo giorno e magari, il giorno dopo, l'altra metà (conservata in frigo in un contenitore ermetico) per una focaccia dolce a un altro gusto.*