

Focaccine svedesi di segale



[Antipasto](#)

[Facile:](#)



[Economico:](#)



Tipo di cottura: [Forno](#)

Tempo di preparazione: 170 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti (per 30 focaccine) :

- 1 cucchiaino di semi di anice
- 1 cucchiaino semi [finocchio](#)
- 1 cucchiaino e mezzo di sale
- 50 g [burro](#)
- 250 ml [latte](#)
- 5 g lievito
- 1 cucchiaio di [miele](#)
- 2 cucchiaini di [zucchero](#)
- 75 g [farina](#) di segale
- 250 g [farina](#) forte
- 300 g [patate](#) calde appena bollite
- 90 g [farina](#) di segale setacciata
- 90 g [farina](#) forte

Preparazione:

In un mortaio pestare i semi di anice e di [finocchio](#)

Far fondere il [burro](#), unire il [latte](#), il [miele](#) e lo [zucchero](#), i semi e fare in modo che arrivi a una temperatura di circa 38°C. Versare sul lievito sbriciolato e mescolare. Unire poco alla volta la [farina](#) fino ad avere un impasto appiccicoso. Coprite con un canovaccio e fare lievitare fino al raddoppio. Schiacciare le [patate](#) e incorporarle all'impasto, poi unire anche le due [farine](#) restanti. Impastare per avere un impasto bello liscio.

Dividetelo in 20 pezzi e fateli cuocere come una piadina in una pentolina calda fino a che prenderanno un po' di colore. In alternativa dategli la forma tonda di focaccina e fateli cuocere in forno, pennellati con un po' di [burro](#), per circa 10 minuti a 180°C.