

Focaccine

Ingredienti

350 g di farina autolievitante (oppure 335 g di farina 00 + 15 g di lievito)
½ cucchiaino di sale
85 g di burro tagliato a cubetti
3 cucchiai di zucchero semolato
110 ml di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 limone spremuto
1 uovo sbattuto
(marmellata per servire)

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 220°C (termostato 7/ventilato). Versate in un'insalatiera capiente la farina con il lievito incorporato con ¼ di cucchiaino di sale e il lievito, quindi mescolate.
2. Aggiungete il burro e mescolate con le dita fino ad ottenere un impasto finemente sbriciolato. Aggiungere lo zucchero semolato.
3. Versare il latte in una brocca e scaldare nel microonde per circa 30 secondi, fino a quando sarà tiepido, ma non bollente. Aggiungere l'estratto di vaniglia e una spruzzata di succo di limone, quindi mettere da parte.
4. Metti una teglia nel forno. Formate una fontana con l'impasto secco, poi aggiungete il liquido e mescolate velocemente con un coltello; all'inizio l'impasto sembrerà piuttosto umido.
5. Cospargete un po' di farina sul piano di lavoro e sformate l'impasto. Infarinare leggermente l'impasto e le mani, quindi piegare l'impasto 2 o 3 volte fino a renderlo un po' più liscio.
6. Formare un cerchio spesso circa 4 cm. Prendete uno stampino per biscotti da 5 cm (gli stampini per biscotti a bordo liscio tagliano più nettamente e permettono una migliore lievitazione) e intingetelo nella farina. Immergetela nell'impasto, poi ripetete l'operazione fino ad ottenere quattro focaccine.
7. Potrebbe essere necessario schiacciare l'impasto rimanente in un cerchio per ritagliare un altro forno.
8. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto, quindi disporla con cura sulla teglia calda. Cuocere per 10 minuti fino a quando la superficie sarà lievitata e dorata.
9. Gustatelo caldo o freddo il giorno della cucina, generosamente guarnito con marmellata e panna rappresa.