

# *Le focaccine*

## *Ingredienti*

350 g di farina Levante (o 335 g di farina naturale + 15 g di lievito)  
¼ cucchiaino di sale  
85 g di burro a dadini  
3 cucchiaini di zucchero di cesta  
110 ml di latte  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
1 limone in fetta  
1 uovo sbattuto  
(marmellata da servire)

## *Preparazione*

1. Preriscaldare il forno a 220 ° C (termostato 7/calore rotante). Versare la farina con lievito incorporato in una ciotola capiente con ¼ di cucchiaino di sale e lievito, quindi mescola.
2. Aggiungi il burro e mescola con le dita fino a ottenere un impasto finemente sbriciolato. Incorporare lo zucchero dell'incantatore.
3. Versare il latte in una brocca e scaldare nel forno a microonde per circa 30 secondi, fino a quando non si tiepido, ma non brucia. Aggiungi l'estratto di vaniglia e un filo di succo di limone, quindi mettili da parte.
4. Cuocere una teglia. Prepara un pozzo nell'impasto secco, quindi aggiungi il liquido e mescola rapidamente con un coltello da posate; L'impasto apparirà abbastanza bagnato all'inizio.
5. Cospargi un po 'di farina sulla superficie di lavoro e snocciola l'impasto. Farinare leggermente l'impasto e le mani, quindi piega l'impasto da 2 a 3 volte fino a quando non è un po 'più fluido.
6. Formare un cerchio di circa 4 cm di spessore. Prendi un tagliere per biscotti da 5 cm (tagliere di biscotti con bordi lisci tagliati in modo più pulito e consentire un miglior sollevamento) e immergerlo nella farina. Immergilo nell'impasto, quindi ripeti l'operazione fino a ottenere quattro focaccine.
7. Potrebbe essere necessario schiacciare il resto dell'impasto per formare un cerchio per tagliare un altro forno.
8. Spennellare la parte superiore con un uovo sbattuto, quindi posizionare delicatamente il piano cottura caldo. Cuocere per 10 minuti fino a quando la parte superiore è sollevata e dorata.
9. Goditi il caldo o il freddo il giorno della cucina, generosamente guarnito con marmellata e crema da tiro.