



Focaccia dolce con le Prugne della California

Categorie: Colazione, Merenda

Autore: Peter Cook



Tempo di preparazione: 02:00' - **Porzioni:** 10

Ingredienti

400 g	farina
400 g	lievito madre
8 g	sale
70 g	olio d'oliva
8 g	miele
8 g	estratto di malto
4 g	lievito di birra
170 g	acqua

Procedimento

Miscelare in un mixer il lievito madre, l'estratto di malto, il miele e il lievito di birra finché non si otterrà un composto omogeneo. Successivamente aggiungere la farina, il sale e l'acqua, dopodiché continuare a mescolare gli ingredienti finché l'impasto sarà soffice e appiccicoso. Aggiungere l'olio d'oliva e continuare a mischiare.

Cospargere una teglia da forno con l'olio d'oliva e versare l'impasto in una bowl; coprirlo con un telo da cucina e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Mettere l'impasto nella teglia cercando di formare un rettangolo; "pizzicare" con due dita l'impasto per dargli la forma tipica di una focaccia. Preriscaldare il forno a 220°C intanto lasciare riposare la focaccia per 25 minuti.

Una volta pronta decorare la focaccia con i pezzetti di Prugne della California e cospargerla con lo zucchero di canna. Cuocerla per 20 minuti.