

FOCACCIA PASQUALE E PER TUTTI I SANTI “FOCHAZ”

Sempre la domenica di Pasqua ma anche nel giorno di Ognissanti, i bambini ricevono un dono dolce: un "Fochaz"

15 Min
Preparazione

20 Min
Cottura

Ingredienti

Per 1 Fochaz a forma di gallina o coniglio (4 persone)

300 g di farina bianca 00
50 g di zucchero
150 ml di latte
20 g di lievito di birra
2 tuorli
50 g di burro ammorbidito
1 manciata di mandorle tritate
scorza di 1 limone

Una ricetta di: Associazione turistica Parcines

Preparazione

Sciogliere il lievito e lo zucchero nel latte tiepido. Passare la farina al setaccio, disporla a fontana in una scodella e versare il composto di latte al centro. Far riposare per ca. mezz’ora. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare con cura fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Far riposare nella scodella coperta da un canovaccio per almeno 2-3 ore. Dare alla pasta la forma di una gallina o di un coniglio e infornare a 180° per ca. 20 minuti.

Il nostro consiglio

La pasta al lievito può riposare anche più a lungo – l’importante è che raggiunga il triplo del suo volume iniziale. Le focacce cotte si conservano benissimo anche nel congelatore.