

Focaccine Dolci

Versate la farina a fontana sul piano di lavoro. Unite il lievito in polvere, 100 g di zucchero, 2 cucchiari di olio, un pizzico di sale e un dl di acqua tiepida. Cominciate a lavorare il composto e quando sar? abbastanza amalgamato aggiungete un uovo intero. Impastate a lungo il composto fino a che non si staccher? facilmente dalle mani e non avr? assunto una consistenza omogenea. Formate una palla, incidetela a croce sulla superficie, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per un'ora. Tritate grossolanamente le albicocche, le prugne e l'uvetta. Quando la pasta sar? lievitata, lavoratela nuovamente per qualche minuto e poi incorporate la frutta secca tritata. Distribuite l'impasto in 8 piccole teglie rotonde leggermente unte di olio. Coprite le teglie con un canovaccio e lasciatele riposare in un luogo tiepido ancora per mezz'ora. Mettetele nel forno a 220 gradi per circa 15 minuti. Separate il tuorlo dall'albume dell'uovo che avete tenuto da parte. Spennellate le focaccine con il tuorlo, dopo averlo allungato con uno o due cucchiari di acqua tiepida. Spolverizzate le focaccine con un po' di zucchero a velo aiutandovi con un colino a trama larga. Proseguite la cottura per altri 5 minuti. Sfornate e servite.

Ingredienti

250 G Farina
1 Bustina Lievito Di Birra Liofilizzato
100 G Zucchero Di Canna
2 Uova
100 G Albicocche Secche
100 G Prugne Secche
100 G Uvetta Sultanina
Olio D'oliva
Zucchero A Velo
Sale

Note

Preparazione: 10 minuti. Cottura: 60 minuti.