



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Focaccia dolce genovese***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**6 ore** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia**

## **Ingredienti**

- 1 kg di farina 00
- 3 uova
- 150 g di uvetta
- 80 g di pinoli
- buccia di un limone grattugiata
- un bicchierino di cognac o whisky o marsala
- 125 g di burro
- 350 g di zucchero
- 50 g di lievito di birra
- acqua
- sale

## **Preparazione Focaccia dolce genovese**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere un cubetto di lievito in una ciotola con un bicchiere di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

### **Passo 2.**

Impastate mezzo chilo di farina con l'acqua e il lievito, quando l'impasto sarà omogeneo fate lievitare in forno spento con la luce accesa per un'ora e mezza.

### **Passo 3.**

Riprendete la pasta lievitata ed impastatela con la rimanente farina, il lievito anche questa volta sciolto in acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero, l'uvetta precedentemente fatta rinvenire in un bicchierino di liquore, i pinoli, la buccia grattugiata di un limone e il liquore.

### **Passo 4.**

Quando l'impasto sarà omogeneo, copritelo e fatelo lievitare in forno spento con la luce accesa per altre due ore.

### **Passo 5.**

Trascorso questo tempo, riprendete la pasta, lavoratela poco e ponetela in una teglia imburata, lasciatela riposare nella teglia 15 minuti prima di mettere in forno caldo a 150° per un'ora.

## **Passo 6.**

Sfornate e servite.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)