

Tutte le panetterie della città di Alessandria, accanto alla focaccia salata, espongono teglie di focaccia dolce. Il suo aspetto è particolarmente accattivante, lucente, con le sue fossette di zucchero sciolto e cristallizzato. Se volete prepararla in casa, potete comperare direttamente la pasta di focaccia o di pizza, ma risulterà ugualmente ottima se preparate l'impasto a casa vostra.

All bakeries in the town of Alessandria display trays of sweet focaccia alongside the savoury version. It looks very eye-catching and shiny, with its "dimples" full of crunchy crystallized sugar. If you want to prepare it at home, you can buy ready-made focaccia or pizza dough, but it will be just as tasty if you prepare the dough yourself.

Focaccia dolce alessandrina

Sweet flatbread Alessandria style



INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina bianca "00" - 150 g di zucchero
- circa 20 o 30 g di lievito di birra in cubetti o fresco acquistato dal panettiere
- un bicchiere d'acqua
- mezzo bicchiere di latte intero fresco
- 8 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Prendete una capiente conca di acciaio, versate la farina, 3 cucchiaini d'olio, 120 g di zucchero, il lievito disciolto; mescolate con un cucchiaino di legno versando a filo il latte e l'acqua sino

INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g "00" white flour
- 150 g sugar
- about 20 or 30 g fresh yeast in cubes or bought fresh from the bakery
- 1 glass water
- 1/2 cup fresh full-fat milk
- 8 tablespoons extra virgin olive oil
- a pinch of salt

PREPARATION

Melt the yeast in a little warm water. Place the flour, 3 tablespoons of olive oil, sugar, and dissolved yeast into a large stainless steel bowl. Mix with a wooden spoon, adding the milk and water slowly until the dough is soft,

ad ottenere un impasto morbido, consistente e elastico. La pasta ottenuta si deve staccare dalle pareti del contenitore; eventualmente, se necessario, aggiungete poca farina. Ungete l'impasto lasciandolo nella conca, copritelo con un canovaccio e fatelo riposare per un paio d'ore a temperatura ambiente. Ungete una teglia e stendete la pasta dello spessore di circa un centimetro, praticate numerose fossette su tutta la superficie con i polpastrelli delle dita e lasciate nuovamente riposare la focaccia stirata per 20 minuti leggermente unta con un paio di cucchiaini d'olio. Mescolate mezzo bicchiere d'acqua con il restante olio e versatelo sulla focaccia distribuendolo con le mani, cospargete il restante zucchero che si concentrerà principalmente nelle fossette quasi coperte di emulsione di acqua e olio. Portate il forno, possibilmente ventilato, alla temperatura di 220°C e cuocete per 15 minuti, appena comincia a prendere colore portate il forno a calore massimo o inserite il grill per alcuni minuti: la superficie della focaccia assumerà un bel colore dorato e lo zucchero si cristallizzerà e si scioglierà. Toglietela dal forno e lasciatela intiepidire prima di tagliarla e servirla.

firm and elastic.

The dough is ready when it comes away from the sides of the bowl. If necessary, add a little flour. Coat the dough in oil, leaving it in the bowl and cover with a tea towel then leave to sit for a couple of hours at room temperature.

Oil a baking sheet and stretch out the dough to about a centimetre thick, make dimples all over the surface with your fingertips and leave it to rest again for 20 minutes, after drizzling a couple of tablespoons of olive oil on top.

Mix half a glass of water with the remaining oil and pour it over the focaccia spreading it with your hands, sprinkle the sugar that will mainly fall into the dimples already nearly full of the water and oil mixture.

Heat the oven, preferably ventilated, to a temperature of 220°C and bake for 15 minutes, as soon as it begins to brown turn up the oven to maximum heat, or place under grill for a few minutes: the surface of the focaccia will become nice and golden and the sugar will melt and crystallize. Remove from oven and cool before cutting and serving.



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	481,5
Carboidrati	
Carbs	83,6 g
Proteine	
Protein	10,7 g
Grassi	
Fat	14,1 g



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG



- MOSCATO D'ASTI DOCG