

# Focaccia dolce alle mele (con pasta madre)

Ho visto questa ricetta su un blog che seguo spesso, e mi ha intrigato molto. Le focacce normalmente si preparano salate, ma perchè non provare la versione dolce?

La trovo molto buona, non è esageratamente zuccherosa e rimane bella morbida, con una piacevole crosticina croccante. Noi abbiamo usato la **pasta madre**, ma si può utilizzare anche il lievito di birra. In questo caso i tempi di riposo e lievitazione si accorciano molto.



Ingredienti per una teglia di Ø28:

- 200 gr di farina 0 + 150 gr di farina Manitoba
- 90 gr di pasta madre a 3 ore dal rinfresco  
– in alternativa mezzo panetto di lievito di birra
- 180 gr di latte intero
- 2 tuorli d'uovo
- 70 gr di zucchero di canna muscovado
- 10 gr di miele
- 1 gr di sale
- 35 gr di burro

per finire la focaccia prima della cottura:

- 2 mele croccanti (tipo Granny Smith)
- zucchero semolato per spolverare (2-3 cucchiaini)
- burro fuso (circa 20 gr)

Nella ciotola dell'impastatrice unire (madre oppure di birra) e scioglierlo con il latte, usando la frusta a foglia.

Cambiare la frusta con il gancio, aggiungere le uova, lo zucchero e il miele. Iniziare a impastare a velocità bassa e quando è tutto ben amalgamato unire le farine. Impastare per circa 10 minuti. In ultimo, aggiungere il burro ben ammorbidito a microonde (ma non fuso) e il sale. Lavorare bene finché la pasta non incorda (altri 2-3 minuti).

Prelevare l'impasto, formare una palla e trasferirlo in una ciotola leggermente unta, coprendo con pellicola.



A questo punto, se si è utilizzata la pasta madre, meglio mettere a riposare in frigorifero per circa 12 ore. Se si utilizza il lievito di birra non è necessario.

Durante il riposo in frigorifero la pasta lieviterà leggermente ma non troppo.

Riportare la pasta a temperatura ambiente, dopodiché trasferire nel forno spento con la luce accesa finché la pasta non triplica di volume (ci vorranno circa 4 ore).

Nel frattempo ungere molto bene la teglia, trasferirvi l'impasto e allargarlo con le dita finché non occupa per intero lo spazio.



Lasciare riprendere l'impasto per un'altra mezz'ora, quindi spennellare uniformemente di burro fuso.

Sbucciare le mele e tagliarle a quadrotti grossi (4-6 parti da ogni spicchio), distribuirli uniformemente sulla superficie e

spingere molto a fondo nella pasta.



Per ultimo, spolverare la superficie uniformemente con lo zucchero semolato (due o tre cucchiari in tutto).

Preriscaldare il forno (statico) a 250° e, una volta caldo, infornare la focaccia, abbassando subito la temperatura a 230°. Cuocere per 20 minuti, sformare e raffreddare su una gratella.