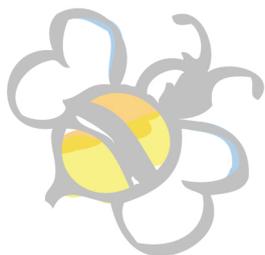




Macchina del pane: Focacce dolci pasquali - [Visualizza sul sito](#)  
di roberta



eCucinando.it



### Ingredienti

225 ml di latte  
1 uovo intero  
3 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di sale

60 gr di burro fuso  
200 gr di farina 00  
200 gr di farina Manitoba  
12 gr di lievito di birra fresco

Seguendo l'ordine dell'elenco, versare il latte, l'uovo sbattuto, lo zucchero e il sale, quindi il burro, la farina ed il lievito.

Avviare il programma solo impasto, al termine del quale lasciare ancora per altri 30 minuti il composto dentro la macchina. Senza lavorare troppo la pasta, fare delle palline, fare un taglio sulla superficie e lasciare lievitare ancora 20-30 minuti.

Spennellare con albume leggermente sbattuto, spolverizzare con zucchero semolato e cuocere in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti.

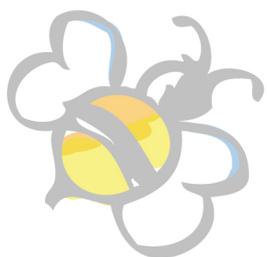


Postata da Ziabally

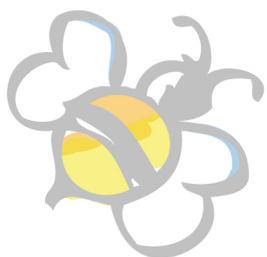
• 1 uovo intero  
• 3 cucchiaini di zucchero  
• 1 cucchiaino di sale  
• 60 gr burro sciolto  
• 400 gr farina 00 (o metà manitoba/metà 00)  
• 1/2 cubetto lievito di birra  
programma solo impasto h.1.30

Al termine del programma lasciare l'impasto nella macchina ancora 30 minuti.

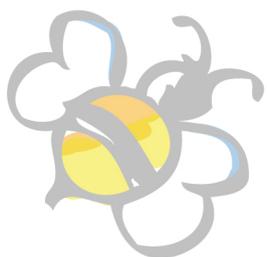
Togliere, e se è troppo appiccicoso aggiungere poca farina, deve essere una pasta piuttosto morbida. Fare delle palline lavorando poco la pasta, fare un taglio con le forbici e lasciare riposare ancora mezz'ora in luogo tiepido. Spennellare con albume d'uovo sbattuto con la forchetta, cospargere con zucchero semolato (o granella) e cuocere a 180° per 10-15 minuti (dipende dalla grossezza delle focacce).



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it