



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003340 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Apr 2020 alle ore 09:56

da SOUL FOOD CIBO PER RINASCERE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Focaccia dolce di Pasqua

Un dolce pasquale senza uova e burro. Un'ottima alternativa alla colomba classica, più leggera e sostenibile...provala anche tu!

Per questo dolce serve un po' di pazienza, ma tutto verrà ripagato!

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 6 persone

Primo impasto:

140 g Farina manitoba

40 ml Latte di soia

Non freddo

100 ml Acqua a temperatura ambiente

5 g Lievito disidratato

Secondo impasto:

100 g Farina manitoba

20 g Zucchero grezzo

20 g Margarina vegetale

Senza grassi idrogenati. Si trova in commercio un burro a base vegetale, può essere di soia, ma anche di riso.

Terzo impasto:

110 g Zucchero grezzo

90 g Margarina vegetale

Senza grassi idrogenati. Si trova in commercio un burro a base vegetale, può essere di soia, ma anche di riso.

100 g Uvetta

Messa a mollo nell'acqua dieci minuti prima di realizzare l'impasto

10 g Sale fino

220 g Farina manitoba

Q.b. La scorza grattugiata di un limone

2 cucchiaini Agar Agar

Mescolati con 2 cucchiaini d'acqua

Glassa :

50 g Semi di lino

8-9 cucchiaini Acqua

Decorazione:

Q.b. Granella di zucchero di canna

10 Mandorle pelate

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno statico

Preparazione

Primo impasto: inserite in una ciotola la farina, il lievito, la bevanda vegetale e l'acqua, mescolando delicatamente un ingrediente dopo l'altro. Chiudete con una pellicola trasparente e lasciate lievitare per due ore nel forno spento con luce accesa.

Secondo impasto: aggiungete al primo impasto lo zucchero e mescolate. Aggiungete la farina e infine il burro vegetale. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare sempre nel forno spento con luce accesa per altre due ore.

Terzo impasto: mettere a mollo l'uvetta nell'acqua per circa 10 minuti. Prendete il secondo impasto e inseritevi all'interno nel seguente ordine: lo zucchero, la farina, il sale, la margarina, l'aroma d'arancia e l'Agar Agar precedentemente sciolto con l'acqua. Inserite l'uvetta. Spolverizzate il piano di lavoro e lavorate a mano l'impasto. Stendetelo in maniera rettangolare e formate due pieghe di rinforzo, prima di trasformarlo in una palla. Mettetelo all'interno della ciotola e copritelo con la pellicola trasparente. Lasciate lievitare per una ventina d'ore con la stessa modalità delle precedenti. Per la glassa: ridurre in polvere con l'aiuto di un mixer. Mescolate la polvere di semi di lino con i cucchiaini d'acqua, fino a formare una pastella.

Per completare la focaccia: prendere una tortiera e foderarla con carta forno. Lasciare lievitare per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo, spalmate la glassa sul dolce e procedete con la decorazione appoggiando sopra la granella di zucchero e le mandorle.

Infornate a 160° per 55 minuti con il forno già caldo, in modalità statica.