

FOCACCIA ROMAGNOLA

Ingredienti:

Farina: 500 grammi

½ bicchiere di liquore

1 bustina di lievito per dolci

Uova: 3

Burro per ungere la teglia

Zucchero: 15° gr.+ 1 cucchiaino

Scorza grattugiata di 1 limone

Olio di semi: 120 grammi

Uvetta o canditi: 60 grammi

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola, tenendo il lievito per ultimo.

Amalgamare con cura fino ad ottenere un impasto morbido ma

consistente. Con l'impasto formare un rotolo (tipo filone di ciambella) e

disporlo in una teglia imburrata.

Con un coltello, praticare tagli decorativi in superficie e spolverizzare

con la cucchiainata di zucchero.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 50 minuti senza

aprire lo sportello. Lasciare in forno spento per altri 5 minuti.