

Fugassa Veneta

Ingredienti:

500 g. farina.

6 uova.

200 g. zucchero.

150 g. burro.

15 g. lievito di birra.

½ bicchiere di latte tiepido.

1 bustina di vanillina.

1 fialetta di aroma di cedro.

Per decorare:

1 albume.

50 g. mandorle con la pelle.

Zucchero in granella.

Ricetta:

Sciogliete il lievito nel latte e mescolatelo a tanta farina quanta ne serve per ottenere una pastella.

Lasciate lievitare la pastella in un luogo caldo tenendola coperta per un'ora.

Sciogliete metà del burro a bagnomaria e sbattete 3 uova.

Impastate la pastella di lievito con il burro e le uova e metà della farina rimasta; coprite e lasciate lievitare per due ore.

Sciogliete sempre a bagnomaria il resto del burro e impastatelo con le uova e la farina rimasta, la vanillina, l'aroma di cedro e lo zucchero.

Incorporate l'impasto a quello fatto lievitare lavorandolo bene sino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Mette l'impasto a lievitare coperto con un panno umido in luogo caldo sino a quando avrà raddoppiato di volume.

Montate l'albume a neve con un pizzico di sale.

Mette la fugassa su una teglia da forno unta e praticate un taglio a croce sulla sommità.

Cospargete la focaccia con l'albume montato, le mandorle e lo zucchero in granella.

Lasciate lievitare per un'altra mezz'ora e nel frattempo scaldate il forno a 180°.

Cuocete il dolce per un'ora.

La fugassa è un dolce pasquale.