

# Focacce di Quaresima al cumino

circa 8 - 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

500 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
10 g di sale  
2.5 dl di latte freddo  
1 uovo sbattuto  
100 g di burro ammorbidito

**Per cospargere:**

1 c. da tavola di cumino

**1 Preparazione:**

Foderare una placca da forno con carta oleata. Preriscaldare il forno

**Forno tradizionale: circa 220 °C**

**Aria calda: circa 200 °C**

**2 Pasta:**

Mescolare in una terrina la farina con il lievito secco e il sale. Incorporare il latte con la metà dell'uovo sbattuto. Impastare da 5 a 10 minuti lavorando a fondo la pasta. Unire a poco a poco alla pasta il burro a fiocchetti (il burro deve essere ammorbidito ma non attaccaticcio). Lasciare lievitare al caldo finché la pasta raddoppia di volume.

Per formare le focacce, dividere la pasta in piccole porzioni e stendere ogni porzione in un ovale lungo ca. 15 cm. Premere leggermente le estremità e praticare su ogni focaccia 4 tagli verticali per ottenere un motivo geometrico.



**Dr. Oetker AG/SA**

**3 Per cospargere:**

Spennellare le focacce con l'uovo sbattuto rimanente, cospargere con cumino e cuocere nella parte media del forno per ca. 10 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 10 Minuti**

