

## Focaccia dolce alle mele

Ecco un'altra delle tante variazioni possibili con l'[impasto per dolci a base lievitata](#): una saporitissima focaccia dolce alle mele.

Nulla di complicato, specie se si è già preparato l'impasto;  
ma di sicuro successo.

L'ultima volta che l'ho messa in tavola è stata una battaglia all'ultima fetta!

L'importante, per ottenere un bell'effetto anche visivo, è disporre gli spicchi delle mele quasi verticali e ben vicini fra di loro in modo che non possano cadere.

Per il resto si procede come per tutte le altre torte a base lievitata.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti (per una teglia da cm 40x30 o due teglie da cm 20x30):

### *per l'impasto*

farina bianca	g.	380
lievito liofilizzato	bustina	1
burro	g.	50
latte	ml.	200
zucchero	g.	50
vaniglia pura macinata	presa	2
uovo	pz.	1
sale	presa	1

### *Per la decorazione*

mele renette	g.	1'200
succo di limone		QB.
zucchero		QB.
cannella		QB.

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungervi poi il latte, fuori dal fuoco, mescolando bene.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero mescolato alla vaniglia e l'uovo.

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere una presa di sale.

Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e impastare dolcemente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Anche questo impasto, come molti altri lievitati, dà il suo meglio se preparato il giorno prima e lasciato poi, dopo queste prime operazioni, a maturare in un contenitore sigillato al fresco, per esempio nella parte meno fredda del frigorifero.

Il giorno dopo andrà lasciato riscaldare a temperatura ambiente per una o due ore e quindi lavorato delicatamente (anche con un mattarello) per essere steso in una teglia imburrata appena (v. nota).

Metter a lievitare un'ultima volta, coperto da un canovaccio e al riparo da correnti d'aria, per almeno un'oretta.

Nel frattempo, sbucciare e tagliare a spicchi le mele (*io uso un tagliamele da venti spicchi sottili*) e metterle via via a insaporire in una ciotola con succo di limone, zucchero e cannella.

Trascorsa l'ultima lievitazione, disporre gli spicchi di mele, sgocciolati da eventuali resti di succo di limone, sulla torta, molto vicini.

Decorare con mandorle a scaglie.

Mettere la teglia nel forno (statico) preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 25': vista la variabilità di comportamento dei forni domestici, conviene sempre verificare, dopo questo intervallo, se la torta sia ben cotta.

Sfornare e cospargere di zucchero a velo.

Appena intiepidita togliere dalla teglia e trasferire su di un tagliere.

Tagliare a fette rettangolari e servire.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Teglia: in alternativa, una teglia rivestita di carta forno ma unta, in ogni caso, con un minimo velo di burro.
- Volendo sostituire il lievito secco con 5 grammi di lievito di birra fresco e 50 grammi di lievito madre morbido (o ammorbidito con poco latte).