



Focaccine alla Nutella®



Il Natale non finisce mai di stupire

Fuori inverno e in cucina caldo pane fragrante. Manca qualcosa? Non preoccupatevi, c'è Nutella®. Basta tagliare la focaccia e spalmarvela sopra. Non vi sembra gustoso? Una ricetta salata della tradizione italiana trasformata in una versione con farcitura dolce!

- 150 g di Nutella®
- 500 g di farina
- 12 g di zucchero semolato
- 70 g di olio extra vergine d'oliva
- Un goccio di olio extra vergine d'oliva
- 12 g di lievito fresco
- 260 ml di acqua
- 12 g di sale
- Zucchero a velo





- In una terrina, unite l'olio d'oliva, l'acqua tiepida, il lievito fresco e lo zucchero
- Lasciate riposare per alcuni minuti



- Su un tagliere di legno formate una fontana di farina
- Aggiungete il composto liquido fino a totale assorbimento e aggiungete il sale



- Impastate, mettete in una terrina e ricoprite con pellicola trasparente
- Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 2 ore





- Dividete la pasta in 10 porzioni di 80 g ciascuna in modo da formare delle piccole focaccine
- Disponetele su una teglia da forno
- Coprite nuovamente e lasciate riposare per 30 minuti



- Riscaldate il forno a 200 °C
- Prima di infornare, spennellate le focacce con acqua, olio d'oliva e un pizzico di zucchero, quindi con la punta delle dita fare dei piccoli buchi nella pasta
- Cuocete al forno per 20-25 minuti fino a doratura



- Aprite le focaccine e spalmatele con 15 g di Nutella

