

# FOCACCIA DOLCE AI FICHI

Oggi è una giornata splendida, il cielo è limpido, splende il sole e la temperatura è perfetta.. questo tempo mi da una sensazione di gran relax e serenità, spero si prolunghi per un po. Sono comunque contenta che abbia piovuto perchè la terra era un disastro, tutti i campi da noi sono secchi, il grano, i girasoli sono bruciati.. un mezzo disastro!!

Comunque oggi son stata in centro a Ravenna, che io adoro con la luce della mattina e con questa temperatura, ho fatto da personal shopper a mio fratello.. Si sa alcuni uomini sono negati per comprarsi vestiti, ma son stata bravissima per me non ho comprato nulla!! I miei fratelli sono così, qualsiasi cosa gli compri io va bene, gli piace e se la mettono, se invece lo fa mia mamma a prescindere non gli piace.. ahhh.. povera, ma lei si è fatta furba perchè gli dice *“la Tiziana ha detto che è bello”* allora la situazione cambia.. tutto ciò avviene perchè sono tanti anni che lavoro nella moda quindi per loro, totalmente ignoranti nel campo, è una caratteristica che basta e avanza.. devo dire che la stessa cosa avviene in cucina.. il fratello grande è un tradizionalista, per lui son sempre esistiti solo i cappelletti, il pollo arrosto e le patatine fritte, cose che mia mamma cucina egregiamente, ma se arrivo io con il piatto più strano che ci sia lo mangia senza nemmeno chiedere prima cosa ci sia.. ricordo che gli ho fatto mangiare pure la pasta con il sugo di mele, roba che mia mamma nemmeno sotto tortura sarebbe riuscita a fargli ingurgitare.. non che non fosse buono, però strano!!

Oggi voglio proporvi questa focaccia fatta coi fichi del nostro albero che quest'anno sono un po piccoli però sempre buoni, ho fatto un mix di varie ricette e ho creato questa che mi è piaciuta molto, non è dolcissima ma ci sono comunque i fichi che aiutano!!

*BUON WEEKEND A TUTTI*

## **FOCACCIA DOLCE AI FICHI**

250 gr di farina 00 per pizza  
25+15 gr di burro

1/2 cubetto di lievito di birra  
80 gr di zucchero  
90 ml di latte  
40 ml di acqua  
sale  
8-10 fichi  
5-6 noci

Unite il latte e l'acqua tiepidi e fateci sciogliere il lievito.

Impastate la farina con i 25 gr di burro fuso, il composto di latte, lo zucchero e un pizzico di sale.

Lavorate una decina di minuti, formate una palla e mettete in un recipiente coperto da un canovaccio finché sarà raddoppiato di volume, circa un'ora.

Prendete metà dell'impasto e stendetelo in una teglia imburrata di circa 20x30, ricoprite con i fichi tagliati a pezzi e le noci tritate grossolanamente, mettete sopra l'altra metà dell'impasto già steso. Con le punte delle dita create dei buchi, fate sciogliere il restante burro e spargetelo su tutta la superficie, rimettete a lievitare per un'altra ora.

Accendete il forno a 200°, cospargete di zucchero semolato e infornate per circa 25-30 minuti.

A piacere appena sfornata cospargete poco zucchero semolato. Tiepida è buonissima!!



