

FOCACCIA DEL SABATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 75 g di lievito di birra,
- 125 g di zucchero,
- 4 cl di acqua tiepida,
- 17 cl di olio d'oliva,
- 2 uova,
- 3 cucchiaini di sale.

La focaccia o pane del Sabato viene chiamata in ebraico Challà.

Con questo nome anticamente si indicava la decima che spettava ai sacerdoti del Tempio sul pane lievitato.

Impastare il lievito di birra con l'acqua.

Dopo averlo ben sciolto, aggiungere lo zucchero e circa metà della farina.

Lasciar lievitare per 15-30 minuti.

Quando il composto sarà ben lievitato, aggiungere il resto degli ingredienti ed amalgamare bene il tutto.

Lavorare il composto per una decina di minuti e poi formare una palla, coprirla e lasciarla lievitare in un luogo tiepido per circa due ore.

Impastare di nuovo poi il composto e formare una treccia.

Lasciar lievitare per altri 20-30 minuti.

Posizionare il pane su una piastra da forno precedentemente unta ed infarinata, spennellare la superficie dell'impasto con un uovo ben sbattuto e infornare a 180 gradi per 30 minuti circa.