

FOCACCIA PASQUALE

Ingredienti:

4 uova

1 kg di farina 00

500 g di farina ai 5 cereali

300 g di zucchero

300 g di olio di semi

3 bustine di lievito di birra secco

750 ml di latte a temperatura ambiente

sale

20 uova sode di gallinella

zucchero granella



Preparazione:



Impastare tutti gli ingredienti.

Dare la forma e posizionare l'uovo sodo.

Spennellare con latte zuccherato e cospargere di zucchero granella.

Lasciare lievitare per circa 40 minuti ed infornare a 180° per circa 20 minuti.

Servire a piacere accompagnato da una salsa vaniglia.