



FUGASSA VENETA (Fougasse du Veneto)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 500g di farina- 200g di zucchero- 15g di lievito di birra- 1 bustina di vanillina <p>PER DECORARE</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 albume- Zucchero in granella- 50g di mandorle con la pelle | <ul style="list-style-type: none">- 6 uova- 150g di burro- ½ bicchiere di latte tiepido- 1 fialetta di aroma di cedro- 1 pizzico di sale |
|---|--|

PROCEDIMENTO:

- Sciogliere il lievito nel latte e mescolarlo a tanta farina quanta ne serve per ottenere una pastella.
 - Lasciare lievitare la pastella in un luogo caldo tenendola coperta per un'ora.
 - Sciogliere metà del burro a bagnomaria e sbattere 3 uova.
 - Impastare la pastella di lievito con il burro e le uova e metà della farina rimasta; coprire e lasciare lievitare per due ore.
 - Sciogliere sempre a bagnomaria il resto del burro e impastarlo con le uova e la farina rimasta, la vanillina, l'aroma di cedro e lo zucchero.
 - Incorporare l'impasto a quello fatto lievitare lavorandolo bene sino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
 - Mettere l'impasto a lievitare coperto con un panno umido in un luogo caldo sino a quando avrà raddoppiato di volume.
 - Montare l'albume a neve con un pizzico di sale.
 - Mettere la "fugassa" su una teglia da forno unta e praticare un taglio a croce sulla sommità.
 - Cospargere la "fugassa" con l'albume montato, le mandorle e lo zucchero in granella.
 - Lasciare lievitare per un'altra mezz'ora e nel frattempo scaldare il forno a 180°.
 - Cuocere il dolce per un'ora.
- La "fugassa" è un dolce pasquale !!

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.