



## *Schiacciatine della Val Badia*

### Ingredienti per 4 persone

500 g	Farina di frumento	n° 1	Cucchiaino di zucchero
150 g	Patate lesse	n° 1	Cucchiaino di spezie in polvere
50 g	Burro	n° 1	Cucchiaino di olio
50 g	Uva sultanina	n° 1	Limone
25 g	Lievito di birra	q.b.	Acqua
n° 1	Cucchiaino di rum	q.b.	Sale
n° 1	Uovo		

### Preparazione

1. Disporre sul piano di lavoro la farina e spargervi sopra la buccia grattugiata del limone, le spezie e un pizzico di sale.
2. Disporla a fontana e colarvi al centro il lievito, sciolto a parte in una ciotola con acqua tiepida.
3. Aggiungere, manipolando in punta di dita, il burro fuso (non caldo), l'uovo sbattuto, le patate setacciate, l'olio e il rum.
4. Manipolare il composto a lungo, battendolo forte. Quindi, metterlo in una fonda terrina a lievitare, ben coperto e in luogo riparato e tiepido.
5. Dopo un paio di ore, tornare a batterlo e mescolarvi le uvette infarinate.
6. Dividere in sei pezzi, da arrotondare nelle mani e, poi, schiacciare a 3cm di spessore.
7. Appoggiare le schiacciatine sulle teglie del forno, distanziandole un po'; poi praticare su di esse due tagli longitudinali e due trasversali da formare un "graticcio" a rombi.
8. Lasciare che le focaccine riprendano a lievitare, tenendole ancora per circa mezz'ora in luogo tiepido; quindi infornarle a 200 °C e farle cuocere per circa 25 minuti. Appena uscite dal forno, spennellarle subito con acqua e zucchero.

