

Traditional sweet loaf

serves 4

- ♦ 1 kg of wheat flour
- ♦ 250 gr of sugar
- ♦ 200 gr of butter
- ♦ 4 yolks of eggs
- ♦ 80 gr of brewer's yeast
- ♦ 50 cl of milk
- ♦ 8 gr of salt
- ♦ vanilla flavour

Mix together the flour with the sugar, the vanilla flavour and the eggs, then the melted butter, the brewer's yeast with the tepid milk and work until dough is homogeneous and soft; let the dough rest for 6-8 hours, covered with the dish-cloth at 20° C.

Then take the dough and form balls with the size of a hand (150 g). Practice a width cutting almost completely and dust with sugar. Let it rest for 1 hour at 20° C temperature and place the loaf in the oven (220° C), for about 10-13 minutes.

Focaccia dolce di Breno (Spongàda dé Bré)

per 4 persone

- ♦ 1 kg di farina bianca 00
- ♦ 250 g di zucchero
- ♦ 200 g di burro
- ♦ 4 tuorli di uova
- ♦ 80 g di lievito di birra
- ♦ 50 cl di latte
- ♦ 8 g di sale
- ♦ vaniglia

Mescolare la farina con lo zucchero, la vaniglia e le uova, poi aggiungere il burro a temperatura ambiente, il lievito sciolto nel latte tiepido e impastare fino a ottenere un composto omogeneo e morbido; lasciare riposare l'impasto per 6-8 ore circa, coperto con un panno a temperatura di 20° C.

Successivamente prendere l'impasto e formare della palline di dimensioni di un pugno (150 g). Praticare un taglio quasi completamente per orizzontale e spolverate con zucchero semolato. Lasciare riposare per circa un'ora a temperatura di 20° C, poi mettere le focacce nel forno a 220° C, per 10-13 minuti.