

Focaccia all'ananas con pistacchi



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Scola le fette di ananas dallo sciroppo di conservazione; impasta la farina con un pizzico di sale, il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, 1 dl di sciroppo di ananas e ancora acqua, quanto basta per ottenere una pasta liscia ed elastica. Lasciala lievitare, coperta, per 1 h. Lavorala ancora velocemente ed incorporavi i pistacchi tritati, poi stendila con le mani in una teglia di 24 cm, foderata con carta da forno bagnata e strizzata.

Taglia l'ananas a tocchetti e schiacciali sulla superficie della focaccia, quindi spennellala con un po' di sciroppo. cuoci la focaccia in forno a 190° C per 20-25, spennellandola un paio di volte con lo sciroppo d'ananas.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di ananas sciroppato
- 400 g di farina 00
- 25 g di lievito di birra
- 1,5 dl di sciroppo d'ananas
- 50 g di pistacchi sgusciati
- sale