



Buslan

[Del 12/02/2001 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 1000 g di farina bianca, 300 g di zucchero, 300 g di burro, 6 uova, sale, acqua, lievito di pane

Alla sera si impastano 400 g di farina con un panetto di lievito e acqua tiepida. Lo si pone in una ciotola e lo si lascia lievitare tutta notte. Il mattino successivo al pastone lievitato si aggiunge la farina rimasta, lo zucchero, le uova, il burro fuso, acqua e un pizzico di sale. Delicatamente si impasta il tutto in modo che l'amalgama sia abbastanza sodo e si mette formando un anello in una teglia imburrata con al centro una scodella che darà il buco. Si lascia lievitare ancora un poco e poi si inforna a fuoco medio finché la crosta è ben dorata. In campagna lo si metteva nei forni a legna, in paese lo si portava dai fornai che ci pensavano loro a cuocerlo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]