Fogassa de Todos los Santos

Rendimiento: 12 raciones

Ingredientes

Masa

Harina de fuerza — 500 g
Boniato pelado — 200 g
Azúcar — 150 g
Leche tibia — 200 ml
Huevo — 1 ud
Anís en grano — 5 g
Aceite de oliva — 3 cda
Levadura seca de panadería — 10 g
Sal — 5 g

Acabado

Almendras tostadas — al gusto
Nueces — al gusto
Pasas — al gusto
Azúcar molido — al gusto
Aceite de oliva (para el bol y la bandeja) — al gusto

Pasos

1. Trocea el boniato pelado y hiérvelo unos 20 minutos, hasta que esté blando. Escúrrelo bien, tritúralo con un tenedor sin dejar ningún trozo y deja que se enfríe.
2. Mientras tanto, diluye la levadura seca de panadería en parte de la leche tibia. Pasa la leche con la levadura a un bol grande y añade el huevo, el azúcar, el anís en grano y la sal. Remueve e incorpora el boniato ya frío hasta que la mezcla quede homogénea.
3. Tamiza la harina de fuerza y añádela poco a poco al bol.
4. Remueve con una espátula hasta que la mezcla absorba toda la harina. Añade el aceite de oliva y sigue removiendo hasta que la masa se despegue de las paredes.
5. Saca la masa del bol y amásala con las manos unos minutos más, procurando airearla.
6. Echa un chorro de aceite de oliva en el bol, mete la masa, tápala con un paño y déjala fermentar hasta que doble su volumen.
7. Unta con aceite el fondo y las paredes de una bandeja de horno. Pasa la masa y estírala con las manos untadas hasta cubrir toda la superficie.
8. Reparte por encima las nueces, las almendras tostadas y las pasas, apretándolas un poco para que no se caigan.
9. Precalienta el horno a 200 °C unos 15 minutos. Hornea la fogassa a media altura a 180 °C, de 25 a 30 minutos, según el horno.
10. Sácala del horno y espolvorea la superficie con el azúcar molido.

Fuentes

Entraré a la cuina, Fogassa de Tots Sants (Caroig-Xúquer):
https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf