

**Ingredienti**

170 ml di latte
2 spicchi d'aglio pelati e spaccati a metà
25 ml di olio extravergine d'oliva
230 g di farina integrale
70 g di farina fioretto di mais
20 g di formaggio grattugiato
10 g di lievito di birra
1/2 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di sale

**Preparazione**

In un pentolino facciamo bollire per un paio di minuti il latte con gli spicchi d'aglio dentro. Poi lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e togliamo l'aglio.

In un recipiente piccolino mescoliamo con una frusta il latte, nel quale avremo dissolto lo zucchero e il lievito di birra. Copriamo per circa 10-15 minuti e intanto prepariamo le farine con il sale, il formaggio e l'olio d'oliva. Trascorsi i 10 minuti quindi impastiamo energicamente per altri 10 minuti e lasciamo riposare e lievitare il nostro impasto per circa 40 minuti coprendolo con un

panno. Poi prendiamo dal nostro impasto piccoli pizzichi e facciamo delle palline che riporremo su un vassoio un po' infarinato e che copriremo per altri 20 minuti prima di mettere sul fuoco un'ampia padella antiaderente a scaldare. Passiamo le nostre focaccine su entrambi i lati che gonfieranno leggermente e si doreranno e in alcuni punti imbruniranno, rilasciando un profumo delicato di aglio.

Usate questa delizia come contorno, come aperitivo o antipasto o anche come spuntino.