



## FOCACCIA VIENNESE (PANDORA)

### FOCACCIA DOLCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CON PANDORA

##### INGREDIENTI

PANDORA  
UOVA  
LIEVITO COMPRESSO  
ACQUA - A 20-24°C  
BURRO 82% M.G.

g 1000  
g 150  
g 60  
g 220  
g 100

##### PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Arrotolare e lasciare puntare l'impasto per 25-30 minuti a temperatura ambiente.  
Spianare con sfogliatrice la pasta allo spessore di 7-8 millimetri e sistemarla su di una teglia da forno leggermente imburata.  
Mettere a lievitare in cella a 28-30°C per 70-80 minuti.

#### FINITURA

##### INGREDIENTI

UOVA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.  
Q.B.  
Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Pennellare la focaccia con uovo, cospargere di zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Distribuire uniformemente sulla superficie alcuni fiocchi di burro.

Cuocere a 200-210°C per 18 minuti circa.

