FOCACCIA VIENNESE (PANDORA)

FOCACCIA DOLCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CON PANDORA

INGREDIENTI

PANDORA	g 1000
UOVA	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 60
ACQUA - A 20-24°C	g 220
BURRO 82% M.G.	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 imburrata.

Mettere a lievitare in cella a 28-30°C per 70-80 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
BURRO 82% M.G.	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	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.