

FOCACCIA VIENNESE CLASSICA E AI FRUTTI DI BOSCO (DOLCE FORNO)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BASE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------|---------|--|
| DOLCE FORNO | g 1.000 | Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, |
| ACQUA | g 150 | fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata. |
| LATTE FRESCO | g 200 | Suddividere in pezzi: |
| UOVA INTERE | g 150 | - 350 grammi per focacce rotonde dimetro cm 28 |
| BURRO 82% M.G MORBIDO | g 150 | - 1200-1300 grammi per una teglia 60x40cm |
| LIEVITO | g 20-30 | Arrotolare e lasciar puntare per 25-30 minuti. |
| SALE | g 10 | |
| | | |

FARCITURA E FINITURA

INGREDIENTI

| UOVA INTERE | Q.B. |
|---------------------------|------|
| ZUCCHERO SEMOLATO | Q.B. |
| BURRO 82% M.G. | Q.B. |
| FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta della forma desiderata.



Posizionare su teglia con carta da forno.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa.

Pennellare con uovo sbattuto o spruzzare con acqua, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Finiture

- FOCACCIA CLASSICA: distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro sulla superficie
- FRUTTI DI BOSCO: depositare sulla superficie dei ciuffi di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Cuocere a 220°C, 12 minuti per focacce tonde e 15-18 per focacce in teglia 60x40.

Altre possibili finiture

- -Cioccolato e pera: FRUTTIDOR PERA e PEPITE DI CIOCCOLATO
- -Strudel: FRUTTIDOR MELA, uvetta e cannella
- -Gianduia: CUKICREAM GIANDUIA e GRANELLA DI NOCCIOLA
- -Limone: CREMIRCA LIMONE
- -Sacher: FRUTTIDOR ALBICOCCA e CHOCOLATE CHUNKS DARK
- -Arancia e cioccolato: FRUTTIDOR ARANCIA e PEPITE DI CIOCCOLATO
- -Pistacchio: CUKICREAM PIASTACCHIO e Granella di pistacchio
- -Crema: crema pasticcera realizzata con PERFECTA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per velocizzare la lievitazione è possibile aumentare la dose del lievito portandola a 40 grammi.

