



# SCHIACCIATA DI PASQUA

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
LIEVITO COMPRESSO

### PREPARAZIONE

g 700 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.  
g 270 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire  
g 100 fino ad ottenere una struttura liscia.  
g 40 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino ad ottenere un volume più che triplicato (circa 3 ore).

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
UOVA INTERE  
TUORLI D'UOVO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO  
SEMI DI ANICE - AMMOLLATI IN ACQUA ALMENO 2 ORE PRIME DELL'UTILIZZO

### PREPARAZIONE

g 600 Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10  
g 100 minuti.  
g 100 Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, le uova ed impastare fino  
g 200 a completo assorbimento.  
g 90 Aggiungere il tuorlo ed infine il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.  
g 10 Terminare con i semi di anice ammollati e scolati bene.  
g 40-50 Suddividere l'impasto in pezzature da 500g ed arrotolare.  
Lasciare riposare per 30 minuti a 26-28°C.  
Depositare su teglie o in appositi stampi.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 50-60% circa per 80-90 minuti.  
N.B. Eventuali aromi (acqua di rose, anice stellato, arancio) che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente la schiacciata possono essere aggiunti al secondo impasto.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver spennellato con uovo, cuocere alla temperatura di 170-180°C per 40 minuti.

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, **burro**, zucchero, **uova**, tuorli d'**uovo**, **latte** (reidratato), semi d'anice 2%, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

#### Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **uova**, **tuorlod'uovo**, semi d'anice 1.7% , lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **fruttaaguscio**.

**Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.**

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.