

# **FOCACCIA VIENNESE AI CEREALI**

# LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







# IMPASTO FOCACCIA DOLCE AI CEREALI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese e
ACQUA	g 150	del burro che andrà messo alla fine.
LATTE	g 200	Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza molto morbida.
UOVA	g 150	Far puntare l'impasto per circa 20 minuti.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	Dopo la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi della grammatura prescelta, arrotolare e
LIEVITO COMPRESSO	g 40-50	lasciare riposare per 20-30 minuti.
SALE	g 12	Spianare la pasta dandole una forma circolare.
		Successivamente, sistemarla su teglie con carta da forno o in stampi da cottura adeguati.
		Porre quindi le focacce in cella di lievitazione a 30-32°C per 80-90 minuti circa o comunque, fino
		a piena lievitazione.

### **FARCITURA**

# INGREDIENTI

Q.B. HONEYFILL Q.B.





#### **FINITURA**

#### INGREDIENTI

UOVA Q.B.

BURRO 82% M.G.

ZUCCHERO SEMOLATO Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Prima di infornare, spennellare con uovo, cospargere abbondantemente la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro.

Cuocere a 220°C per 10 minuti circa (cottura breve a temperatura sostenuta).

Oltre alla versione "liscia" sopra riportata, è possibile e consigliabile guarnire la superficie con farciture diverse: HONEYFILL, FRUTTIDOR.

#### AVVERTENZE:

- E' possibile surgelare il prodotto subito dopo averlo disposto negli stampi.
- Per farlo rinvenire è sufficiente di metterlo in frigorifero la sera precedente alla cottura, cosicchè al mattino sarà necessario un tempo breve di lievitazione in cella.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

