



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

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1.000
ACQUA	g 150
LATTE FRESCO	g 200
UOVA INTERE	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO	g 20-30
SALE	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.

Suddividere in pezzi:

- 350 grammi per focacce rotonde dimetro cm 28

- 1200-1300 grammi per una teglia 60x40cm

Arrotolare e lasciar puntare per 25-30 minuti.

FARCITURA E FINITURA

INGREDIENTI

UOVA INTERE	qb
ZUCCHERO SEMOLATO	qb
BURRO 82% M.G.	qb
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	qb

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.