



FOCACCIA VIENNESE (CROISMART)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| CROISMART | g 1.000 |
| UOVA INTERE | g 150 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 60 |
| ACQUA | g 220 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Suddividere in pezzi da 300-500g, pirlare e lasciar puntare per 25-30 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| UOVA INTERE | Q.B. |
| ZUCCHERO SEMOLATO | Q.B. |
| BURRO 82% M.G. | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta della allo spessore di 7-8 millimetri.

Sistemarla su di una teglia leggermente imburrata.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 70-80 minuti.

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

Distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro.

Cuocere a 200-210°C per 18 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in ricetta con pari peso di margarina.