



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 imburata.

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.