



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.