

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

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

latte fresco

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

lievito

sale

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere

150g aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.

200a Suddividere in pezzi:

150a - 350 grammi per focacce rotonde dimetro cm 28

150g - 1200-1300 grammi per una teglia 60x40cm

20-30a Arrotolare e lasciar puntare per 25-30 minuti.

10-

10g

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.