



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

🏠 Livello base

LIEVITATI

## IMPASTO BASE

### DOLCE FORNO

acqua  
latte fresco  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito  
sale

1.000g  
150g  
200g  
150g  
150g  
20-30g  
10g

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 diametro cm 28

- 1200-1300 grammi per una teglia 60x40cm

Arrotolare e lasciar puntare per 25-30 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 PISTACCHIO e Granella di pistacchio

-Crema: crema pasticcera realizzata con PERFECTA.



Extraordinary  
made simple.