

# SCHIACCIATA DI PASQUA

Livello intermedio

#### PRIMO IMPASTO

#### Ingredienti

**DOLCE FORNO** 

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

## Preparazione

700g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in

270g ricetta.

100g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più

40g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

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

600g Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed

100g impastare per 5-10 minuti.

100g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, le uova

200g ed impastare fino a completo assorbimento.

Aggiungere il tuorlo ed infine il burro morbido in più riprese fino ad ottenere

<sub>10a</sub> una pasta liscia.

Terminare con i semi di anice ammollati e scolati bene.

40-50a 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 utiilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **uova**, **tuorio d'uovo**, semi d'anice 1.7%, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.