

# SCHIACCIATA DI PASQUA

👤 Livello intermedio

LIEVITATI

## PRIMO IMPASTO

### DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

700g

270g

100g

40g

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

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

### DOLCE FORNO

uova intere	600g	Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
tuorli d'uovo	100g	Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, le uova ed impastare fino a completo assorbimento.
burro 82% m.g. - morbido	100g	Aggiungere il tuorlo ed infine il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.
zucchero semolato	200g	Terminare con i semi di anice ammollati e scolati bene.
sale fino	90g	Suddividere l'impasto in pezzature da 500g ed arrotolare.
Semi di anice - ammollati in acqua almeno 2 ore prime dell'utilizzo	10g	Lasciare riposare per 30 minuti a 26-28°C.
	40-50g	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**, **tuorlo 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.**



Extraordinary  
made simple.