



FOCACCIA DOLCE SOFFICE (SOFT BREAD)

👤 Livello intermedio

Queste focacce possono anche essere farcite dopo la cottura con una delle nostre creme anidre delle gamme Nocciolata o Chococream.

IMPASTO CON PANDORA

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero "00"

olio d'oliva - o Burro

acqua - a 20-24°C

lievito di birra

PREPARAZIONE

- 900g **Tempi e temperature**
- 1100g Temperatura della pasta: 26-27°C
- 80g Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
- 1050g Puntatura: 20 minuti a 22-24°C
- 50g Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C
- Cottura: a 240-250°C per 10-12 minuti
- IMPASTO: impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità
- I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
- PUNTATURA: lasciar puntare a 22-24°C per 20 minuti.
- SPEZZATURA: spezzare del peso di 1500 grammi per focacce in teglia 60x40 cm
- FORMATURA: stendere la pasta sulle teglie precedentemente oliate.
- LIEVITAZIONE: mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per circa 80-90 minuti.

Composizione finale

COTTURA - prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, pennellare con uovo sbattuto, cospargere abbondantemente con zucchero semolato e cubetti di burro.

Cuocere in forno statico a 230-240°C o ventilato a 200-210°C per 10-12 minuti.

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7 giorni.