



# FOCACCIA VIENNESE AI CEREALI

👤 Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO FOCACCIA DOLCE AI CEREALI

### CEREAL'EAT LIEVITATI

acqua

latte

uova

burro 82% m.g. - morbido

lievito compresso

sale

1.000g

150g

200g

150g

150g

40-50g

12g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese e del burro che andrà messo alla fine.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza molto morbida.

Far puntare l'impasto per circa 20 minuti.

Dopo la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi della grammatura prescelta, arrotolare e lasciare riposare per 20-30 minuti.

Spianare la pasta dandole una forma circolare.

Successivamente, sistemarla su teglie con carta da forno o in stampi da cottura adeguati.

Porre quindi le focacce in cella di lievitazione a 30-32°C per 80-90 minuti circa o comunque, fino a piena lievitazione.

## COMPOSIZIONE FINALE

Prima di infornare, spennellare con uovo, cospargere abbondantemente la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro.

Cuocere a 220°C per 10 minuti circa (cottura breve a temperatura sostenuta).

Oltre alla versione "liscia" sopra riportata, è possibile e consigliabile guarnire la superficie con farciture diverse: HONEYFILL, FRUTTIDOR.

AVVERTENZE:

- E' possibile surgelare il prodotto subito dopo averlo disposto negli stampi.
- Per farlo rinvenire è sufficiente di metterlo in frigorifero la sera precedente alla cottura, cosicchè al mattino sarà necessario un tempo breve di lievitazione in cella.



Extraordinary  
made simple.