



FOCACCIAS VIENNESE AI CEREALI

chef Livello base

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO FOCACCIA DOLCE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

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

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua che dovrà essere
150g aggiunta in più riprese e del burro che andrà messo alla fine.
200g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza molto
150g morbida.
150g Far puntare l'impasto per circa 20 minuti.
40-50g Dopo la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi della grammatura
12g 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.