

FOCACCIA VIENNESE (CROISMART)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CROISMART	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
UOVA INTERE	g 150	Suddividere in pezzi da 300-500g, pirlare e lasciar puntare per 25-30 minuti.
LIEVITO COMPRESSO	g 60	
ACQUA	g 220	
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 100	

FINITURA

INGREDIENTI

Q.B. **UOVA INTERE** Q.B. ZUCCHERO SEMOLATO Q.B. BURRO 82% M.G.



COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta della allo spessore di 7-8 millimetri.

Sistemarla su di una teglia leggermente imburrata.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 70-80 minuti.

Pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Distribuire uniformemente alcuni fiocchi di burro.

Cuocere a 200-210°C per 18 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in ricetta con pari peso di margarina.

