



FOCACCIA DOLCE SOFFICE (SOFT BREAD)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



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

g 900

g 1100

g 80

g 1050

g 50

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Puntatura: 20 minuti a 22-24°C

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.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA - SBATTUTE	Q.B.
BURRO 82% M.G. - A CUBETTI	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.

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.