



# FOCACCIA VIENNESE AI CEREALI

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## IMPASTO FOCACCIA DOLCE AI CEREALI

### INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI

ACQUA

LATTE

UOVA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

SALE

g 1.000

g 150

g 200

g 150

g 150

g 40-50

g 12

### PREPARAZIONE

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.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

HONEYFILL

Q.B.

FRUTTIDOR AMARENA - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA

Q.B.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

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

### 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.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.