



FOCACCIA VIENNESE (PANDORA)

FOCACCIA DOLCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CON PANDORA

INGREDIENTI

PANDORA
UOVA
LIEVITO COMPRESSO
ACQUA - A 20-24°C
BURRO 82% M.G.

g 1000
g 150
g 60
g 220
g 100

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare puntare l'impasto per 25-30 minuti a temperatura ambiente.
Spianare con sfogliatrice la pasta allo spessore di 7-8 millimetri e sistemarla su di una teglia da forno leggermente imburata.
Mettere a lievitare in cella a 28-30°C per 70-80 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Pennellare la focaccia con uovo, cospargere di zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita.

Distribuire uniformemente sulla superficie alcuni fiocchi di burro.

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

