



SCHIACCIATA DI PASQUA

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO COMPRESSO

g 700

g 270

g 100

g 40

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C fino ad ottenere un volume più che triplicato (circa 3 ore).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

UOVA INTERE

TUORLI D'UOVO

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO SEMOLATO

SALE FINO

SEMI DI ANICE - AMMOLLATI IN ACQUA ALMENO 2 ORE PRIME DELL'UTILIZZO

g 600

g 100

g 100

g 200

g 90

g 10

g 40-50

PREPARAZIONE

Aggiungere al primo impasto la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.

Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale, le uova ed impastare fino a completo assorbimento.

Aggiungere il tuorlo ed infine il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con i semi di anice ammollati e scolati bene.

Suddividere l'impasto in pezzature da 500g ed arrotolare.

Lasciare riposare per 30 minuti a 26-28°C.

Depositare su teglie o in appositi stampi.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 50-60% circa per 80-90 minuti.
N.B. Eventuali aromi (acqua di rose, anice stellato, arancio) che fossero ritenuti necessari per personalizzare maggiormente la schiacciata possono essere aggiunti al secondo impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver spennellato con uovo, cuocere alla temperatura di 170-180°C per 40 minuti.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero**, tipo 0, **burro**, zucchero, **uova**, tuorli d'**uovo**, **latte** (reidratato), semi d'anice 2%, fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, zucchero, **uova**, **tuorli d'uovo**, semi d'anice 1.7% , lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta agascio**.

Qualora si volesse utilizzare il DOLCE FORNO MAESTRO è consigliato aggiungere aromi a vostro piacimento.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DOLCE FORNO con [DOLCE FORNO MAESTRO](#) senza cambiare la ricetta.