

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

focaccia viennese ai frutti di bosco

RICETTA BASE**DOLCE FORNO/PANETTONE** g 1.000

Acqua g 150

Latte g 200

Uova intere g 150

burro o margarina crema g 150

Lievito g 20-30

Sale g 10

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Suddividere in pezzi da 300-500 grammi, arrotolare e lasciare riposare per 25-30 minuti. Spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. Porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. Pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente i frutti di bosco congelati ed alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

AVVERTENZE: si consiglia di utilizzare burro o margarina con consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.