

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

focaccia viennese alle mele

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

IMPASTO: 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. **PROCEDIMENTO:** spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno. **LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 90 minuti circa. **DECORAZIONE E COTTURA:** pennellare con uovo sbattuto, cospargere la superficie con zucchero semolato e schiacciare leggermente con la punta delle dita. Distribuire uniformemente con sacco a poche FRUTTIDOR MELA ed alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 220°C per 12 minuti circa.

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