

**irca****Linea preparati per pasticceria****CEREAL'EAT**

Focaccia dolce ai cereali

CEREAL'EAT	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 200
Uova intere	g 150
burro o margarina crema	g 150
Lievito	g 40-50
Sale	g 12

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 molto morbida. Far puntare l'impasto per circa 20 minuti. Suddividere in pezzi da grammatura a piacere, arrotolare e lasciare riposare per 20-30 minuti. Spianare la pasta dando forma circolare e sistemarla su teglie con carta da forno o in stampi da cottura adeguati. A questo punto è possibile passare le focacce in surgelazione per poi effettuare la lievitazione e la cottura in un secondo tempo oppure passare alla lievitazione direttamente. **LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 30-32°C per 80/90 minuti circa o comunque fino a piena lievitazione. **DECORAZIONE E COTTURA:** pennellare 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). **AVVERTENZE:** si consiglia di utilizzare il burro dell'impasto ad una consistenza morbida. Le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle proprie esigenze.

ULTERIORI ACCORGIMENTI:

Se ci si organizza facendo un impasto per la preparazione di focacce per diversi giorni, quindi surgelandole prima della lievitazione finale, è possibile passare in frigorifero la sera precedente alla cottura i pezzi desiderati cosicché al mattino sarà necessario un tempo breve di lievitazione in cella.

Oltre alla versione "liscia" sopra riportata, è possibile e consigliabile guarnire la superficie con farciture diverse: HONEYFILL, FRUTTIDOR, ecc.