



FOCACCIA DOLCE SOLE

Autore:
FRANCESCO
DRUDI

Livello:



INGREDIENTI

POOLISH

500 g Dolci Lievitati
500 g acqua
25 g lievito di birra

IMPASTO

2000 g Dolci Lievitati
400 g farina WW330
600 g acqua
200 g uova intere (prima parte)
300 g zucchero
200 g tuorli (seconda parte)
800 g burro
400 g pasta limone
1000 g fragole semi-candite

GLASSA

500 g La Glassa
100 g albume
200 g acqua

LAVORAZIONE

- impastare tutti gli ingredienti in planetaria o manualmente con una frusta, fino ad ottenere una biga molle
- porre in un contenitore graduato
- mettere in cella di lievitazione fino a quando avrà raddoppiato di volume (circa 15-20 minuti)

- impastare la biga, Dolci Lievitati, farina, acqua e la prima parte dei tuorli, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (velo)
- aggiungere lo zucchero
- lasciarlo assorbire per 2 minuti e dopo inserire i tuorli (seconda parte)
- unire subito dopo il burro e la pasta limone mescolati insieme, e alla fine le fragoline leggermente riscaldate
- far puntare la pasta in cella di lievitazione per 40 minuti,
- dopo spezzare e fare delle pagnotte da 400 gr
- porre su teglia e con le mani unte di burro schiacciare le pagnotte fino alla grandezza desiderata (come si fa con una focaccia)
- mettere in cella a 30°C per 3 ore circa
- una volta lievitate, decorate con lo stencil a sole con La Glassa e delle mandorle bianche e una spolverata di zucchero a velo
- cuocere a 150° per 30 minuti con valvola chiusa e ulteriori 5 minuti con valvola aperta

N.B.: UNA VOLTA FORMATE LE PAGNOTTE DA 400G, E' POSSIBILE ABBATTERLE E CONSERVARLE IN CONGELATORE. ALL'OCCORRENZA FARLE SCONGELARE E UNA VOLTA SCONGELATE PROCEDERE CON LA LAVORAZIONE COME DA RICETTARIO