

**irca****Línea preparados para pastelería****DOLCE FORNO**

Focaccia vienesa con manzanas

RECETA BASE

DOLCE FORNO	g 1.000
Agua	g 150
Leche	g 200
Huevos enteros	g 150
Mantequilla o margarina crema	g 150
Levadura	g 20-30
Sal	g 10

AMASADO: amasar todos los ingredientes menos el agua que hay que añadir luego poco a poco, hasta obtener una masa de textura lisa y de consistencia blanda. Dividir en piezas de 300-500 gr, enrollar y dejar reposar durante 25-30 minutos. **ELABORACIÓN:** estirar la masa y darle forma circular; ponerla en bandejas con papel de horno. **FERMENTACIÓN:** poner en cámara de fermentación a 30-32°C durante 90 minutos. **DECORACIÓN Y COCCIÓN:** pincelar con huevo batido, espolvorear la superficie con azúcar semolado y achatar levemente con los dedos. Distribuir utilizando una manga pastelera **FRUTTIDOR PERA**, **PEPITE** de chocolate y unos copos de mantequilla. Cocer a 220°C durante 12 minutos.

ADVERTENCIAS: se sugiere utilizar siempre mantequilla o margarina de consistencia blanda. Es posible modificar los tiempos y las temperaturas de la receta en función del entorno en el que se trabaja y de las necesidades de cada usuario.