

FOCACCIA DULCE DE MANTEQUILLA

RECETA BASE

DOLCE FORNO/PANETTONE1.000 grs.

Agua.....150 grs.

Leche.....200 grs.

Huevos enteros.....150 grs.

Mantequilla150 grs.

Levadura.....20-30 grs.

Sal.....10 grs

LA CREMA

Mantequilla.....1.000 grs

Azucar.....1.000 grs

Crema pastelera hecha.....250 grs

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 (1.500 o 1.600 grs.) en una lata de 60 x 40 o darle forma circular y ponerla en bandejas con papel de horno. FERMENTACIÓN: poner en cámara de fermentación a 30-32°C durante 90 minutos. DECORACIÓN Y COCCIÓN: Agujerear levemente con los dedos y distribuir la crema batida a velocidad media utilizando una manga pastelera, cocer a 220°C durante 12 minutos.

ADVERTENCIAS: se sugiere utilizar siempre mantequilla con 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.