

## D92 | FOCACCIA DOLCE CON DOLCEVIVO

### INGREDIENTI

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Mix dolcevivo     | 4 Kg   |
| Uova              | 1000 g |
| Tuorlo            | 700 g  |
| Latte intero      | 1000 g |
| Burro             | 1000 g |
| Zucchero          | 360 g  |
| Sale              | 80 g   |
| Lievito compresso | 160 g  |



MIX  
DOLCEVIVO

### PROCEDIMENTO

Impastare dolcevivo, lievito, uova, latte e sale fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Inserire poi i tuorli e lo zucchero in più step. Inserire in ultimo il burro morbido in più riprese aspettando che quello precedente sia ben assorbito dall'impasto.

Lasciare riposare in massa per circa 90 minuti o comunque aspettare il raddoppio.

Spezzare in pezzi pasta da 250 grammi, pirlare senza dare troppa tensione e mettere nei tegami da 20/22 cm di diametro (con staccante).

Mettere in lievitazione per circa 1 ora a 28 gradi, spruzzare con misto uovo e schiacciare la pasta distribuendola nel tegame.

Mettere nuovamente in lievitazione per circa 90 minuti a 28 gradi.

Spruzzare di misto uovo, cospargere con zucchero semolato e inserire la frutta semicandita e dei cubetti di burro freddo.

Infornare a 180 gradi per circa 18 minuti, aprendo la valvola negli ultimi minuti di cottura.