



RICETTARIO

SPECIALITÀ PASQUALI

#RESTOACASAECREO

Focaccia Veneta

(Con lievito naturale essiccato) a cura di Michele Garbuio



PREIMPASTO 2/3 ORE

| | | | |
|--------------------------|--------|--------------------|---------|
| • MISCELA GRAN LIEVITATI | 1000 g | • Tuorli d'uovo | 125 g |
| • Farina 240/260ww | 150 g | • Latte | 400 g |
| • Uova intere | 250 g | • Lievito di birra | 25/30 g |

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Mettere l'impasto in un mastello, e porlo in cella a 27/29°C oppure al caldo (per circa 2/3 ore) finchè il volume dell'impasto avrà duplicato rispetto al volume iniziale.

Importantissimo considerare la spia

250 gr pasta x 1 litro

IMPASTO FINALE

| | | | |
|---------------------------|-------|-------------------------|-------|
| • FARINA MEDIA 240/260 ww | 200 g | • Burro | 250 g |
| • Zucchero | 200 g | • Pastafrutta arancio | 50 g |
| • Miele millefiori | 30 g | • Sale | 4 g |
| • Marsala | 50 g | • Aroma Focaccia Veneta | q.b. |

Impastare il preimpasto con Gran Lievitati, la farina, lo zucchero, le uova, e il sale fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere successivamente il marsala ed infine il burro ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26/27°C.

Spezzettare e arrotondare secondo il peso voluto e far lievitare a 30°C per 2/3 ore circa, o a temperatura ambiente per 3/4 ore. Decorare come d'abitudine con glassa o cioccolato, oppure con zucchero granella e frutta secca.

COTTURA

50 minuti per pezzature da 1000 gr., 40/45 minuti per pezzature da 750 gr. 30/40 minuti per pezzature da 500 gr , a 170/180°C.

N.B. : i tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.



Focaccia Pasquale

(ricetta della tradizione) a cura di Martino Marsetti



INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

| | | | |
|--------------------------------|----------|-----------------|----------|
| • FARINA FORTE O PER LIEVITATI | 1,500 Kg | • Uova | nr 4 |
| • Lievito | 0,020 Kg | • Zucchero | 0,200 Kg |
| • Acqua | 0,400 Kg | • Burro morbido | 0,200 Kg |

Impastare tutti gli ingredienti nell'ordine riportato, badando di formare un composto liscio. Fare una boccia ben stretta e depositare dentro una boule, coprire o chiudere molto bene dentro un sacco di nylon e lasciare lievitare al fresco fino a 24 ore oppure in luogo più tiepido per almeno 12.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

| | | | |
|--------------------------------------|----------|-----------------|----------|
| • FARINA MEDIA FORZA (o per sfoglia) | 1,500 Kg | • Vino Marsala | 0,225 Kg |
| • Lievito | 0,070 Kg | • Burro morbido | 0,100 Kg |
| • Uova | 0,500 Kg | • Sale | 0,060 Kg |
| • Zucchero | 0,250 Kg | • Vanilina | |
| • Miele | 0,100 Kg | • Aroma arancio | |

Impastare tutti gli ingredienti nell'ordine ad esclusione degli aromi che verranno inseriti dentro lo zucchero, lasciando per ultimo il sale. Formare un impasto liscio e malleabile, depositarlo dentro una boule, coprirlo e riporlo al caldo per circa mezz'ora. Tranciare in pezzature da chilo e formare focacce, depositarle su carta da forno poi coprirle bene con telo e procedere alla lievitazione finale al caldo fino al raddoppio circa del volume, oppure a temperatura media, però per più tempo, sempre fino al raddoppio. Lucidare con uovo e a piacere anche con poca glassa, disporre della granella di zucchero sulla superficie, cospargere di zucchero a velo ed infornare a circa 180°C per circa 30/40 minuti (solita prova dello stecchino per verificarne la perfetta cottura).





Garbuio srl

Via Gorizia, 8

36050 Bolzano Vicentino (VI)

Tel. 0444 255008

info@garbuio1970.it

www.garbuio1970.it

