

# YOGOFINE - Focaccine dolci

|               |                |
|---------------|----------------|
| YOGOFINE      | 1.000 g        |
| Burro         | 200 g          |
| Uova intere   | 150 g          |
| Acqua         | 300 g          |
| Lievito       | 70 g           |
| <b>Totale</b> | <b>1.720 g</b> |

## Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Formare delle palline da g 50 e depositare su carta da forno.

Lievitazione: 1 h-1 h ½ circa a 30°C con umidità.

Dopo 30 min. di lievitazione formare a focaccia e continuare la lievitazione.

Farcire a piacere con crema pasticcera / Delifruit ai gusti / Crema pasticcera e Risolatte.

Completare con granella di frolla e zucchero a velo.

Cottura: forno statico 200°C per 14 min. circa.

forno rotore 185°C per 10 min. circa.



*La qualità piace!*

