

Corso di pasticceria



Focacce dolci e salate



in collaborazione con



**Ricette e docenza del Maestro Panificatore
Alessandro Bresciani**

**Sabato 13 ottobre 2018
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)**



Focaccia classica farcita con mortadella, formaggio di malga e salsa di pistacchio

Ingredienti

1 kg di farina 260 W

500 gr di acqua

2 bustine di Lievito di birra Mastro Fornaio

60 ml di olio EVO

8 gr di malto

20 gr di sale

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale, per 4 minuti con l'impastatrice in prima velocità.

Aggiungere il sale e impastare ancora 6 minuti in seconda velocità. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora direttamente in teglia oliata, preferibilmente in un ambiente tiepido.

Stendere l'impasto, lasciare lievitare ancora per 90 minuti, infine cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 18 minuti. Procedere poi alla farcitura.



Focaccia di semola con farcitura a crudo di prosciutto crudo, burrata e cipolla in agrodolce

Ingredienti

BIGA

500 gr di farina 380W

250 ml di acqua

1 bustina di Lievito di birra Mastro Fornaio

Lasciare riposare 18 ore a 18°C

RINFRESCO

1 kg di semola di grano duro

5 gr di malto

650 ml di acqua

135 ml di olio EVO

30 gr di sale

2 bustine di Pasta madre disidratata con lievito

Procedimento

Prendere la biga e impastarla con tutti gli ingredienti, tenendo da parte il sale e 100 ml di acqua, in impastatrice per 5 minuti in prima velocità, e poi 6 minuti in seconda in modo da formare bene la maglia glutinica.

Aggiungere il sale e l'acqua e terminare l'impasto lavorandolo ancora 1 minuto in prima velocità e 5 minuti in seconda. Lasciare riposare l'impasto per 1 ora direttamente nelle teglie oliate.

Stendere la pasta e spargere in superficie olio e sale grosso.

Fare lievitare ancora, in ambiente tiepido, per 2 ore e infine cuocere a 210° per circa 20 minuti.

Procedere poi con la farcitura.



Focaccia dolce all'uvetta

Ingredienti

1 kg di farina
10 uova
100 ml di latte
250 gr di burro
150 gr di zucchero
2 bustina di Lievito di birra Mastro Fornaio
20 gr di sale
400 gr di uvetta

Per il composto:

250 g burro
400 g zucchero

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro e lo zucchero che andranno incorporati quando l'impasto sarà liscio e omogeneo. Lasciare riposare per 12 ore in frigorifero (+4°).
Stendere l'impasto in teglia, ricoprire con il composto e lasciare riposare ancora 3 ore circa a temperatura ambiente. Cuocere a 180° per circa 16 minuti.