



## D79 | DOLCEVIVO TORTA DI ROSE, FOCACCIA DOLCE, VENEZIANE

### INGREDIENTI

DOLCE VIVO	4 kg
Uova	1000 gr
Tuorlo	700 gr
Latte intero	1000 gr
Burro	1000 gr
Zucchero	360 gr
Sale	80 gr
Lievito compresso	160 gr



### DOLCE VIVO

### PROCEDIMENTO IMPASTO

- impastare: dolcevivo, lievito, uova, latte e sale fino ad ottenere un impasto ben amalgamato
- inserire poi i tuorli e lo zucchero in piu' step
- inserire in ultimo il burro morbido in piu' riprese aspettando che quello precedente sia ben assorbito dall'impasto

### PER LA FOCACCIA DOLCE

- lasciare riposare per circa 2 ore a 24/26 gradi e stendere in teglia.
- dopo averla ricoperta con burro pomata e zucchero (per la teglia 60x40 miscelare 200 gr burro pomata e 250 gr zucchero semolato)
- mettere in lievitazione ancora 90 minuti a 28 gradi e infornare a 180 gradi per circa 18 minuti



## PER LE VENEZIANE

---

Concluso l'impasto, far puntare 30 min circa e spezzare del peso desiderato. Mettere in lievitazione per circa 90 minuti a 28 gradi far fare un po' di pelle e finire con crema pasticcera e granella di zucchero cuocere a 170 gradi per 14 minuti circa per pezzature da 60 grammi, aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura

## PER LA TORTA DI ROSE

---

Dopo aver fatto puntare l'impasto circa 1 ora, mettere a 4 gradi e lavorare il giorno seguente. Laminare la pasta, ricoprire con burro e zucchero, arrotolare come per le girelle, tagliare e mettere le rose negli stampi. Procedere con la lievitazione e cottura