



## FOCACCIA DOLCE CON CANNELLA

### INGREDIENTI:

1kg **Cre-l**  
200g acqua  
200g uova  
100g burro

### BAGNA DOLCE:

150g panna  
q.b zucchero semolato  
q.b cannella polvere

### PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Porre l'impasto in un recipiente unto e lasciare puntare per ca. 5 min. Porre in teglia 60X40 1200g di impasto precedentemente unta con Formstac e schiacciare delicatamente con i polpastrelli. Ripetere l'operazione ogni 15 min. fino a che la pasta non andrà a ricoprire tutta la teglia (circa 3 volte).

Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Cospargere la superficie di panna e spolverizzare con zucchero semolato e cannella a piacere.

Infornare a 220°C per 18/20 min.

  
**BRAUN**

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 r.a. - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it