



Ricetta per Fochaz - pane tipico per Ognissanti



Per 1 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 360 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo oppure farina RIEPER Manitoba
- 140 ml latte
- 60 g burro
- 60 g zucchero
- 1 cubetto di lievito (25 g)
- 2 tuorlo
- 1 cucchiaino di sale
- un po' di zucchero vanigliato e buccia di limone

Per spennellare:

- 1 uovo
- latte
- granella di zucchero per la decorazione

Preparazione:

Scogliere il lievito nel latte ed impastare tutti gli ingredienti e lavorare molto bene l'impasto fino ad ottenere una pasta uniforme. Coprire e lasciare lievitare per 15 min. Creare le forme desiderate (gallina o cavalle) e lasciare lievitare per altri 60 min nello stampo da forno. Mescolare l'uovo con un po' di latte. Spennellare la superficie con la massa liquida e decorare con le granelle di zucchero. Inserire nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 25 min. a 195°C

In forni termoventilati la temperatura deve essere di 180°C.