

## FOCACCIA GENOVESE DOLCE

### Ingredienti

Per la biga (16/24 ore a 18/16 °C):

F/0 – FORZA+ cod. 302	gr 500
Acqua fredda	gr 250
Lievito di birra	gr 5

Per l'impasto:

Biga	
F/0 – FORZA+ cod. 302	gr 750
Acqua fredda	gr 320/350
Uova intere	gr 200
Miele	gr 80
Zucchero	gr 60
Burro	gr 150
Sale	gr 20

Preparare subito una pezzatura da teglia formato 60x40, con un peso mediamente di gr 1.350/1.400 circa.

Lasciare riposare coperto per 30 minuti, quindi stendere in teglia.

Far lievitare a 30 °C per 90 minuti.

Prima di infornare spargere abbondante zucchero e fiocchi di burro, cuocere per 12/15 minuti a 200/180 °C.

