



# ROSETTE SOFFIATE (YORK)

chef Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina "forte"  
acqua  
lievito compresso

### PREPARAZIONE

10kg Impastare tutti gli ingredienti e porre a lievitare per 16-20 ore a temperatura ambiente (20-22°C).  
4800g 100g

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina "forte"  
acqua  
YORK  
sale fino

### PREPARAZIONE

3kg Impastare tutti gli ingredienti insieme al primo impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e ben amalgamato.  
2kg La temperatura dell'impasto deve essere di 20-22°C.  
200g Cilindrare e far riposare per 3 minuti circa.  
250g Formare i pastoni del peso voluto e ungerli con olio d'oliva.  
Far lievitare per 40-50 minuti a 22-24°C.  
Tranciare, stampare e coprire con teli di plastica, oppure mettere in cella di lievitazione per 40-50 minuti a 22-24°C.

## **Composizione finale**

---

Cuocere a 250-260°C con molto vapore per 15-18 minuti.