



ROSETTE SOFFIATE (YORK)

👤 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
4800g ambiente (20-22°C).
100g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

farina "forte"
acqua
YORK
sale fino

PREPARAZIONE

3kg Impastare tutti gli ingredienti insieme al primo impasto, fino ad ottenere un
2kg impasto liscio e ben amalgamato.
200g La temperatura dell'impasto deve essere di 20-22°C.
250g Cilindrare e far riposare per 3 minuti circa.
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.