



ROSETTE SOFFIATE (YORK)

🏠 Livello intermedio

PANE TRADIZIONALE

PRIMO IMPASTO

farina "forte"
acqua
lievito compresso

10kg
4800g
100g

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

SECONDO IMPASTO

farina "forte"
acqua
YORK
sale fino

3kg
2kg
200g
250g

Impastare tutti gli ingredienti insieme al primo impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e ben amalgamato.

La temperatura dell'impasto deve essere di 20-22°C. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.