

ROSETTE SOFFIATE (YORK)

Livello intermedio

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.

250a 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.