

ROSETTE SOFFIATE

Per la biga

Farina 300 I/0 Impasto+	gr 2.000
Acqua (45%)	gr 900
Lievito di birra (inverno/estate)	gr 20/10

Per l'impasto

Biga	gr 2.820/2.810	
Farina I/0 Impasto+	gr 200	
Malto	gr 20	
Acqua fredda ghiacciata	gr 200	
Sale	gr 44	TOT. gr 3.284 / 3.274

Impastare la biga e lasciare riposare per 12/16 ore a 18/15 °C (inverno/estate). Temperatura finale impasto 18/16 °C.

Impastare quindi velocemente la biga con gli altri ingredienti, temperatura finale 25/24 °C.

Lasciare riposare in boccia per 30/40 minuti, quindi spezzare e stampare.

Lasciare lievitare per 40/60 minuti a 28/26 °C e procedere con la cottura con inserimento di vapore. Tempo di cottura in funzione del tipo di forno e della pezzatura delle rosette.

