



ROSETTE SOFFIATE (YORK)

PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"

Kg 10

ACQUA

g 4800

LIEVITO COMPRESSO

g 100

PREPARAZIONE

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

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"

Kg 3

ACQUA

Kg 2

YORK

g 200

SALE FINO

g 250

PREPARAZIONE

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire YORK con YORK EVOLUTION con il dosaggio di g 130 anzichè g 200.