

ROSETTA SOFFIATA

senza aggiunta di farina

Metodo indiretto con biga 20 / 24 ore



INGREDIENTI

Preparare una biga:

g. 5000	farina W 380 P/L 0,55
g. 2250	acqua (45%)
g. 50	lievito (1%)

Tempi di impasto biga:

spirale:	4 minuti in 1° velocità
tuffante:	4 minuti in 1° velocità
forcella:	5 minuti in 1° velocità

Temperatura lievitazione biga: 18°C

Impasto:

biga +		
g. 300	acqua	51% sul totale della farina
g. 100	sale	2% sul totale della farina
g. 50	malto	1% sul totale della farina

Tempi di impasto:

impastatrice spirale:	10 minuti in 1° velocità – 2 minuti in 2° velocità
impastatrice tuffante:	12 minuti in 1° velocità – 3 minuti in 2° velocità

Temperatura finale impasto: 24/25°C

PROCEDIMENTO

Lasciare riposare l'impasto 5/10 minuti, poi cilindrare 3 o 4 volte.

Dividere l'impasto del peso desiderato, formare i pastoni e ungerli con olio d'oliva (coprire con tele di plastica).

Lasciare lievitare 40 minuti circa.

Spezzare.

Stampare.

Coprire con tele di plastica con la parte stampata verso l'alto. Se l'impasto risultasse debole, si consiglia di girare la parte stampata verso il basso e poi capovolgerla al momento dell'inforamento.

Lasciare lievitare 30/35 minuti.

Inforare a 250°/260° C con vapore.