

Ricetta consigliata

Le farine di Ganaceto

Perla

Ingredienti

PANE ROSETTA SOFFIATA “MICHETTA”

Ingredienti per la preparazione

Impasto indiretto:

Biga

kg	10	Farina	Stella oppure PERLA di Mulino Ganaceto
l	4	Acqua	
g.	70	Lievito	

Rimpasto:

Biga più

l	1,5	Acqua
g	200	Sale
g	100	Malto

Ricetta

PANE ROSETTA SOFFIATA “MICHETTA”

Preparazione

Si consiglia di far girare l'impasto in macchina per circa 1.200 battute (es. su una spirale o tuffante che fanno 120 battute al minuto si avrà un impasto che girerà in macchina per circa 10 minuti).

Quindi, senza cilindrare, pesare e formare i pastoni del peso desiderato.

Premere con le mani sull'estremità per appiattirli un poco, ungere con olio e coprire con un telo in plastica.

I pastoni dopo aver lievitato per 45/50 minuti, vengono tranciati e stampati.

Sistemare le rosette sul telaio, coperte con un telo di nylon e con la stampatura rivolta verso l'alto. Qualora l'impasto risultasse debole si consiglia, una volta sul telaio, di tenere le rosette con la stampatura rivolta verso il basso.

Si lasciano lievitare per 45/50 minuti, quindi si procede ad infornare con il forno ad una temperatura di 240/250° C., il tempo di cottura varia dai 18 ai 22 minuti conforme al peso.

N.B. Il vapore va introdotto nella camera di cottura prima e dopo l'infornamento.

