

Rosenbrötchen con SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	10,000 kg
SAUER&MALZ	0,200 kg
Olio vegetale	0,100 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	5,600 l
Totale impasto	16,400 kg

Impasto:	4 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	25 - 26 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastoni da 2,250 kg per spezzatrici da 37 pezzi
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	arrotondare le pagnotte senza stringerle troppo. Posizionarle quindi con la chiusura verso il basso su assi abbondantemente infarinate
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 45 minuti
Operazioni precedenti	
la cottura:	girare le pagnottelle su telai o su teglie
Cottura:	informare a 230 °C con vapore e cuocere per ca. 18 minuti

