

Rosetta soffiata con MALTOINPASTA IREKS

Preparazione biga:

Farina di grano tenero (W 350)	8,000 kg
Lievito	0,080 kg
Acqua	4,000 l
Totale impasto	12,080 kg

Impasto: 4 - 5 minuti in 1^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 20 °C

Riposo biga: 16 - 20 ore a ca. 16 °C

Impasto:

Farina di grano tenero (W 350)	2,000 kg
Biga	12,080 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,250 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	1,000 l
Totale impasto	15,530 kg

Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 2 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: 26 °C

Riposo impasto: 5 minuti

Pezzatura: spezzare in pastoni da 2,750 kg, ungerli con olio d'oliva e coprirli con teli di plastica

Riposo intermedio: 45 minuti

Lavorazione: spezzare i pastoni in pastelle con spezzatrice da 37 pezzi, stampare le pastelle e lasciarle lievitare su telai con la parte stampata rivolta verso il basso

Lievitazione finale: ca. 30 minuti

Operazioni precedenti

la cottura: 5 minuti prima di infornare girare le pastelle sui telai in modo che la parte stampata sia rivolta verso l'alto

Cottura: infornare a 260 °C, con abbondante vapore e cuocere per ca. 18 minuti

