

ROSETTE

Ingredienti per 40 persone:

Per la biga:

- 1 kg di farina,
- 500 cl di acqua,
- 80 g di lievito (+30% in inverno).

Per l'impasto:

- 2 kg di farina,
- 100 cl di acqua,
- 100 g di malto,
- 180 g di sale.

Tanto di moda negli anni '60, fragrante e dal bell'effetto estetico, la Rosetta soffiata si distingue per essere vuota all'interno e per la sua crosta sottile.

In Lombardia è più conosciuta come Michetta.

Per il rigido controllo della temperatura da effettuarsi durante il processo di lavorazione, è da considerarsi un pane impegnativo e difficile.

Impastare il primo gruppo di ingredienti (biga) in una impastatrice a spirale per 8 minuti.

Fare lievitare per circa 15-20 ore a temperatura costante attorno ai 20° C.

Quindi, versare la biga fatta in precedenza e unire ad essa il secondo impasto; dopodiché impastare il tutto per 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda, ottenendo una pasta di media consistenza, non troppo dura.

La temperatura dell'impasto dovrà essere di 21-22° C.

Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti; formare dei pastoni di 2700-3000 g, oliarli in superficie e lasciarli riposare dai 35 ai 40 minuti coperti con teli di nylon.

Inserirli quindi nella spezzatrice esagonale a 36 pezzi per la tranciatura.

Stampare con l'apposita stampatrice e, dopo un ulteriore riposo di 40 minuti, infornare.

Il forno ideale è a platea fissa.

Il tempo di cottura è di circa 17-18 minuti a 250°C.