

ANTIPASTI

Rosette

Tradizione: Lombardia

DOSI

40 persone

■ Ingredienti per 40 persone

PER LA BIGA

Farina	10000 g
Acqua	500 cl
Lievito (+30% in inverno)	80 g

PER L'IMPASTO

Farina	2000 g
Acqua	100 cl
Malto	100 g
Sale	180 g

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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 gradi.
- 4 Quindi, versare la biga fatta in precedenza e unire ad essa il secondo impasto; dopodichè impastare il tutto per 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda, ottenendo una pasta di media consistenza, non troppo dura.
- 5 La temperatura dell'impasto dovrà essere di 21-22 gradi. 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.
- 6 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 gradi.