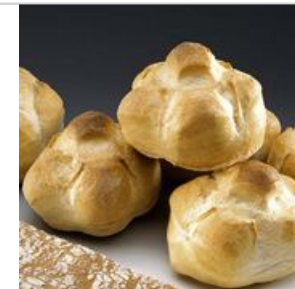


**irca****Linea miglioratori****YORK**

rosette soffiate

Primo impasto

Farina "forte"	kg 10
Acqua	kg 4,8
Lievito di birra	g 100

Impastare tutti gli ingredienti e porre a lievitare per 16-20 ore a temperatura ambiente (20-22°C).

Secondo impasto

Farina "forte"	kg 3
Acqua	kg 2
YORK	g 200
sale	g 250

Impastare tutti gli ingredienti insieme al primo impasto, la temperatura dell'impasto deve essere di 20-22°C. Cilindrare per 3 minuti circa, formare i pastoni del peso voluto e ungerli con olio d'oliva. Far lievitare per 40-50 minuti, tranciare, stampare, coprire con teli di plastica, oppure mettere in cella di lievitazione per 40-50 minuti. Cuocere a 250-260°C con molto vapore per 15-18 minuti.