



RETETA DE BAZA



Rosetta Soffiata folosind MALT si IREKS AVANTAJ

Maia (biga):

Făină de grâu	8,000 kg
Drojdie	0,080 kg
Apă, aprox.	4,000 l
Greutate totala	12,080 kg

Tim de malaxare:	3 + 2 minute
Temperatura aluatului:	aprox. 20 °C
Tim de odihna:	aprox. 8 ore in camera, apoi peste noapte la 5 °C

Aluat:

Făină de grâu	2,000 kg
Maia (biga)	12,080 kg
MALT	0,080 kg
IREKS AVANTAJ	0,020 kg
Sare	0,200 kg
Apă, aprox.	1,200 l
Greutate totala	15,580 kg

Tim de malaxare:	5 + 3 minute
Temperatura aluatului:	aprox. 24 °C
Tim de fermentare:	10 minute
Portionare:	2,900 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	35 minute
Procesare:	patrat
Dospire finală:	40 minute
Temperatura de coacere:	240 °C, in scadere spre 200 °C, cu mult abur
Tim de coacere:	14 – 16 minute

Instructiuni de folosire: Dupa timpul de fermentare cantariti aluatul, modelati rotund, ungeti cu ulei si dospiti intermediar. Dupa dospirea intermediara divizati bilele de aluat, presati cu presa rosetta soffiata si lasati la dospit cu partea presata in jos. Intoarceti dupa dospirea finala si coaceti cu mult abur.

