

## Rosetta Soffiata

### koristeći WEIZENMALZMEHL i PANIFARIN

<b>Biga:</b>	<b>masa/%</b>	<b>masa/kg</b>
Pšenično brašno	80,0	8,000
Kvasac	1,0	0,080
Voda, oko	50,0	4,000 l
Ukupna masa		12,080

Vreme zamesa: 3 + 2 min

Temperatura testa: oko 20 °C

Vreme odmaranja: oko 8 sati na sobnoj temperaturi, potom ostaviti preko noći na 5 °C

<b>Testo:</b>	<b>masa/%</b>	<b>masa/kg</b>
Pšenično brašno	20,0	2,000
Biga	80,0	12,080
WEIZENMALZMEHL	0,8	0,080
PANIFARIN	0,5	0,050
So	2,0	0,200
Voda, oko	12,0	1,200 l
Ukupna masa		15,610

Vreme zamesa: 5 + 3 min

Temperatura testa: oko 24 °C

Fermentacija u masi: 10 min

Odvaga testa: 2,900 kg/30 kom

Međufermentacija: 35 min

Oblikovanje: kvadratni oblik

Završna fermentacija: 40 min

Temperatura pečenja: 240 °C, opadajuća na 200 °C, uz dodatak jake pare

Vreme pečenja: 14 – 16 min

Uputstvo za rad:

Nakon fermentacije u masi, podeliti testo, oblikovati okruglo u jufke, premazati lagano uljem i ostaviti na međufermentaciju. Po završetku međufermentacije, podeliti formirane jufke, pritiskom ostaviti otisak modle oblika rozete i ostaviti da fermentiše sa otiskom na dole. Nakon završne fermentacije, okrenuti testene komade i peći uz dodatak jake pare.

