Rosette soffiate con lievito madre



Girovagando su internet alla ricerca di una nuova ricetta per utilizzare il mio Vito, il lievito madre, mi sono imbattuta su questa delle Rosette sfogliate.

Chi non l’ha mai mangiata magari con una bella fetta di mortadella?

Ho dovuto provare per forza questa ricetta! Devo dire un po’ lunga, ma ha dato delle belle soddisfazioni.

Vi racconto come le ho fatte…

Ingredienti:

Primo impasto

- 190 gr di acqua
- 350 gr di farina O W 160-220
- 60 gr lievito madre rinfrescato

Secondo impasto

- 60 gr di farina
- 20 gr acqua
- 5 gr sale
- 1 cucchiaino di miele

Preparazione:

Primo impasto



Inizio a fare il mio impasto sciogliendo il lievito in metà quantitativo di acqua. In una ciotola abbastanza grande aggiungo la farina e il lievito sciolto ed impasto. Piano piano aggiungo il resto dell’acqua e lavoro fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Copro la ciotola con un foglio di pellicola, lascio riposare per 2 ore e poi lo ripongo a lievitare in frigo per altre 10 ore.

Secondo impasto



Passate le 10 ore, tolgo l’impasto dal frigo e lo lascio fuori ancora per un paio di ore, per farlo tornare a temperatura. Intanto sciolgo il cucchiaino di miele nell’acqua, mescolando bene. All’impasto a temperatura ambiente aggiungo la farina e poco alla volta l’acqua col miele ed inizio ad impastare, aggiungo anche il sale. Trasferisco il tutto su una spianatoia e continuo ad impastare. Copro con la ciotola capovolta e lascio riposare per 2 ore.



Passate le 2 ore separo l’impasto in panetti da circa 90 gr l’uno, infarino leggermente e inizio a stendere con il mattarello ogni panetto, ne faccio un rettangolo, ne ripiego i 2 lati esterni verso il centro e poi ancora a metà, ristendo col matterello e ripeto di nuovo ancora le 4 pieghe.







Ristendo l’impasto ripiegato fino ad ottenere una striscia molto lunga che arrotolo su se stessa. Intanto che finisco di fare i rotolini copro i panetti già fatti, per evitare che si secchino. Finito di arrotolare passo un po’ di olio su ogni rotolino, copra con un foglio di pellicola ed un telo e lascio a lievitare per altre 2 ore.



Quando i panetti saranno raddoppiati spolvero un po’ di farina sulla superficie dei panetti e con il tagliamela pratico i tipici tagli sulla superficie.

Li adagio a testa in giù sulla spianatoia, copro con la pellicola e lascio rilievitare per altre 2 ore.







50 minuti prima di infornare accendo il forno a 240° statico. Inserisco un pentolino sul fondo con dell’acqua. Al 3° piano del forno andrebbe messa la

pietra refrattaria, ma io non ce l’ho allora cuocerò direttamente sulla leccarda capovolta.

Passate le 2 ore adagio su una pala un foglio di carta di forno e sopra ci rigiro velocemente le rosette, inforno per 20 minuti spruzzando con dell’acqua ogni 10.



Pronte!

Lunghe ma buone!!!

PS: un grazie va al gruppo su fb dei “panificatori di lievito madre”









