



Ricetta per fare le Rosette

Ingredienti

1° impasto

1 cubetto di lievito di birra

2 cucchiaini di zucchero

200 g di farina di manitoba

200 g di acqua

2° impasto

300 g di farina di manitoba

300 g di semola di grano duro

sale

125 g di yogurt bianco naturale

180 g di latte

Le mitiche Rosette! Buone calde, con la mortadella o il prosciutto, oppure strapiene di nutella o magari solo con un filo d'olio e un po' di sale...immancabili per fare la scarpetta!

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Sciogliere il lievito in acqua tiepida insieme allo zucchero.

Step 2

Unire la farina.

Step 3

Far riposare il lievito un'ora al coperto.

Step 4

Riprendere il lievito e aggiungere le farine.

Step 5

Unire uno alla volta tutti gli ingredienti.

Step 6

Lavorare fino a che l'impasto sia ben incordato.

Step 7

Lasciar lievitare per 3 ore.

Step 8

Finita la lievitatura riprendere l'impasto e dividere in tante pagnottelle.

Step 9

Trasferirle direttamente sulla placca coperta con carta forno.

Step 10

Con le forbici creare dei tagli.

Step 11

Cuocere a 50° per 5 minuti.

Step 12

Spegnere il forno lasciando le Rosette all'interno per 50 minuti.

Step 13

Togliere le Rosette dal forno e accendere a 200°.

Step 14

Porre di nuovo in forno solo quando sarà giunto a temperature e proseguire la cottura ancora per 20 minuti circa.

Step 15

Le Rosette sono pronte e calde e fumanti sono buonissime.

