



HAMBURGERINI PESTO DI PISTACCHIO, PROVOLA E BOLOGNA.

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

HAMBURGERINO

SOFT BREAD 50%

farina
acqua
olio di semi
zucchero semolato
lievito compresso
sale

1000g
1000g
950g
80g
80g
60g
8g

- Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua.
- Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese.
- Lasciar puntare per 10 minuti e spezzare l'impasto in 20 gr.
- Formare dei bocconcini e lasciar lievitare a 28°C per 60 minuti.
- Infornare a 220°C per 10 minuti circa.

CREMA ALLA PROVOLA

CREMA SNACK
latte 3.5% m.g.
panna 35% m.g.
Provola
sale
Pepe macinato

100g
250g
250g
200g
qb
qb

- Scaldare il latte e unire la provola tagliare a cubetti e mixare con mixer.
- Unire tutti gli altri ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

olio d'oliva

sale

Pepe macinato

100g

30g

qb

qb

-Mixare tutti gli ingredienti insieme con mixer a immersione.

COMPOSIZIONE FINALE

-Tagliare i panini a metà, farcire con pesto di pistacchio, bologna e uno strato di crema.



Extraordinary
made simple.