

PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

SOLUZIONE DI BICARBONATO

acqua	2000g	-Mischiare tutto e portare a 80°C.
bicarbonato	200g	
sale	50g	

PANINO

SOFT BREAD 50%	1000g	-Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua.
farina	1000g	-Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più riprese.
acqua	950g	-Lasciar puntare per 10 minuti e spezzare l'impasto in 20 gr.
olio di semi	80g	-Formare dei filoncini e lasciar lievitare a 28°C per 40 minuti.
zucchero semolato	80g	-Una volta finita la lievitazione immergere i filoncini nella soluzione di bicarbonato a 80°C per un minuto circa.
lievito di birra	60g	-Rimettere i filoncini in una teglia e infornare a 220°C per 10 minuti circa.
sale	8g	

CREMA ALLA PROVOLA

CREMA SNACK	100g	-Scaldare il latte, aggiungere la provola tagliata pezzetti e mixare.
latte 3.5% m.g.	250g	-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.
panna 35% m.g.	250g	
Provola	200g	
sale	qb	
Pepe macinato	qb	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

BACON

-Cuocere il bacon in padella e lasciarlo raffreddare.

COMPOSIZIONE FINALE

-Tagliare il paninetto e farcirlo con la crema alla provola.
-Inserire il bacon nel panino farcito e chiuedere.