



# PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

👤 Livello intermedio

## **soluzione di bicarbonato**

### INGREDIENTI

acqua  
bicarbonato  
sale

### PREPARAZIONE

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

## **panino**

### INGREDIENTI

#### SOFT BREAD 50%

farina  
acqua  
olio di semi  
zucchero semolato  
lievito di birra  
sale

### PREPARAZIONE

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

## CREMA ALLA PROVOLA

---

### INGREDIENTI

CREMA SNACK

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

Provola

sale

Pepe macinato

### PREPARAZIONE

100g -Scaldare il latte, aggiungere la provola tagliata pezzetti e mixare.

250g -In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

250g

200g

## 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 chiudere.



**RICETTA CREATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE