



PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

chef 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
8g bicarbonato a 80°C per un minuto circa.
-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