



PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

SOLUZIONE DI BICARBONATO

acqua	2000g
bicarbonato	200g
sale	50g

-Mischiare tutto e portare a 80°C.

PANINO

SOFT BREAD 50%

farina	1000g
acqua	1000g
olio di semi	950g
zucchero semolato	80g
lievito di birra	80g
sale	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 filoncini e lasciar lievitare a 28°C per 40 minuti.
-Una volta finita la lievitazione immergere i filoncini nella soluzione di 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

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

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.



Extraordinary
made simple.