



HAMBURGERINI PESTO DI PISTACCHIO, PROVOLA E BOLOGNA.

HAMBURGERINO

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1000
FARINA	g 1000
ACQUA	g 950
OLIO DI SEMI	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
LIEVITO COMPRESSO	g 60
SALE	g 8

PREPARAZIONE

- 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

INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 100
LATTE 3.5% M.G.	g 250
PANNA 35% M.G.	g 250
PROVOLA	g 200
SALE	Q.B.
PEPE MACINATO	Q.B.

PREPARAZIONE

- 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.

PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 100
OLIO D'OLIVA	g 30
SALE	Q.B.
PEPE MACINATO	Q.B.

PREPARAZIONE

-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.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

è possibile sostituire la farina con un qualsiasi mix per panificazione IRCA per aromatizzare ancora di più l'hamburger.