



PANINO BRETZEL CON PROVOLA E BACON

SOLUZIONE DI BICARBONATO

INGREDIENTI

ACQUA	g 2000
BICARBONATO	g 200
SALE	g 50

PREPARAZIONE

-Mischiare tutto e portare a 80°C.

PANINO

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1000
FARINA	g 1000
ACQUA	g 950
OLIO DI SEMI	g 80
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
LIEVITO DI BIRRA	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 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

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, aggiungere la provola tagliata pezzetti e mixare.

-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

BACON

PREPARAZIONE

-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 PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE