



# muffin salato alla birra con pancetta

## antipasto



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



### ingredienti

Birra:	0.100 kg
Olio si semi:	0.025 kg
Uova:	1 pz
Formaggio grana:	0.050 kg
Pancetta:	0.070 kg
Farina:	0.130 kg
Sale:	0.003 kg
Pepe:	q.b.

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.  
Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso  
Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	180	25	0%	3	A	C	1	M

### preparazione

In una bastardella mescolare birra, olio, uova, sale e pepe. In un'altra bastardella pesare la farina e il formaggio grana. Porre il mix liquido in quello solido e aggiungere la pancetta. Mescolare il tutto fino a quando il mix non risulti ben amalgamato.

### cottura

Usare delle forme da muffin oppure dei stampi di silicone. Riempirli con 80/90 grammi di impasto.

Procedere con la cottura secondo i parametri elencati.

A cottura terminata toglierli dagli stampi e lasciarli raffreddare.

### mis en place

Servire tiepidi con l'aggiunta a piacere di qualche salsa.

### note

Teglia:gn 1/1 microforata + stampo muffin silicone

Quantità:5 porzioni da 90 gr.