

PULLED PORK

CON SALSA BBQ E CHIPS DI PATATE



INGREDIENTI

per il pulled pork

- 2250 g spalla di maiale
- 15 g paprika dolce
- 20 g zucchero di canna grezzo
- 10 g sale
- 8 g pepe affumicato
- 8 g senape in polvere
- 8 g aglio in polvere
- 8 g cumino in polvere

per la salsa BBQ

- 125 g aceto di mele
- 75 g senape
- 150 g ketchup
- 20 g zucchero di canna grezzo
- 5 g aglio in polvere
- 5 g sale
- 1 g peperoncino
- 3 g pepe affumicato

per i panini al latte

- 750 g farina 300 w
- 188 g li.co.li
- 10 g lievito di birra
- 18 g sale
- 15 g malto d'orzo
- 63 g latte in polvere intero
- 33 g zucchero semolato
- 150 g burro
- 90 g uova intere
- 375 g acqua
- 100 g semi di sesamo

Tipo di portata: secondi piatti

Numero di porzioni: 20

Shelf-Life +4°C: busta cotta sottovuoto 3 mesi, busta aperta 3 gg

Shelf-Life -18°C: 6 mesi



PANINI E TRAMEZZINI

↳ PULLED PORK CON SALSA BBQ E PATATE CHIPS

PROCEDIMENTO

Per il pulled pork, mettere a marinare la spalla di maiale, sgrassata, con la miscela di spezie, sale e lo zucchero per 24 ore. Il giorno dopo mettere la spalla in una teglia, coprire con la carta stagnola, unire un litro d'acqua e cuocere in forno a 140°C per 5 ore circa, oppure cuocere a 72°C per 12 ore sottovuoto. A fine cottura lasciar raffreddare, sfilacciare la carne e riunirla in una ciotola. Condire infine con la salsa BBQ.

Per la salsa BBQ, unire tutti gli ingredienti insieme e bollire per 5 minuti.

Conservare in frigorifero.

Per i panini al latte, impastare tutti gli ingredienti per circa 20 minuti. Lasciare lievitare una notte in frigorifero. Il giorno dopo formare delle palline da 50 grammi l'una e metterle nuovamente a lievitare fino al raddoppio. Lucidare con le uova.

Spolverare di semi di sesamo e infornare a temperatura di 220°C per 15 minuti.

LA SALSA BARBECUE
PUÒ ESSERE A PIACERE
SOSTITUITA DALLA HOLY,
CHE TROVATE A PAGINA 106,
NELLA RICETTA DELLA COSCIA
DI POLLO FRITTA, O ANCORA
CON UNA PIÙ TRADIZIONALE
SALSA TARTARA.





FINITURA E PREPARAZIONE

Farcire i panini al latte con il pulled pork, precedentemente condito con la salsa BBQ.