

Panini all'olio

Questi sandwich sono veloci da preparare e molto morbidi; più piccoli li preparate, più il risultato sarà piacevole da vedere; sono adattissimi x un party o un buffet, disposti a piramide su un piatto da portata.

NB: la ricetta ha i tempi e le esecuzioni del Bimby , ma tra parentesi ho inserito l'equivalente se si usa un normale robot da cucina o un'impastatrice).

Anna, questa è la tua ricetta dei panini super collaudata. Non sbaglia mai !

Ingredienti:

- 420 gr farina 0
- 150 gr farina Manitoba
- 25 gr lievito di birra (1 panetto)
- 250 gr acqua
- 40 gr olio extra vergine d'oliva
- 1 uovo
- 10 gr sale
- 30 gr zucchero
- per glassare: 2 tuorli d'uovo e due cucchiaini di latte
- per farcire: philadelphia o formaggio morbido da spalmare – salumi vari

Mescolare lievito, olio, acqua, uovo e zucchero nel boccale 5 secondi vel.3 [velocità media] – Aggiungere farina e sale, impastare: 5 minuti vel spiga. [velocità per impasti, a seconda del vostro robot]

Ungere leggermente una terrina, depositarvi l'impasto, coprire con pellicola e lasciare lievitare l'impasto nel forno spento con la luce accesa, fino al raddoppio del volume.

Formare delle palline grandi come una noce (non di più), porre sulla teglia del forno tenendole un po' distanziate, e spennellare con i tuorli mescolati al latte.

Fare lievitare ancora per circa 1 ora poi cuocere in forno

alla massima temperatura per circa 6 minuti.

Lasciare raffreddare completamente, tagliare a metà, spalmare l'interno di formaggio e poi farcire con una fetta di salume.

Ricomporre il panino e fermare con uno stuzzicadente conficcato in verticale.

Disporre su un piatto da portata.