

# PANINI CON POMODORI E PROSCIUTTO



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 panini

- 250 g di farina 0 - 4 g di lievito fresco - o ½ bustina di lievito secco - 180 ml di acqua - 4 g di sale -  
80 g di fettine sottili di prosciutto - 50 g di pomodori secchi tritati - ½ cucchiaino di erbe provenzali

---

1. Tagliare le fettine sottili di prosciutto.
2. Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale nel contenitore e riavviare il programma premendo Auto. Aggiungere le fettine sottili di prosciutto, pomodori secchi tritati e le erbe provenzali e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 6 (senza scaldare).
3. Infarinarsi le mani, prendere la pasta e fare una palla prima di sistemarla in una terrina infarinata e di ricoprirla con un panno umido per lasciarla riposare per 1 ora.
4. Alla fine della prima lievitazione, infarinarsi le mani e togliere l'aria colpendo delicatamente la pasta con un pugno. Infarinare il piano di lavoro, mettervi sopra la palla e arrotolarla per formare un panetto\*, dividerla in sei parti uguali. Arrotolare i sei panetti\* in modo da formare delle palline e infarinarle di nuovo, metterli sulla griglia del forno ricoperta con carta forno e lasciare riposare per 30 minuti. Preriscaldare il forno a 240°C (term. 8) e riempire la leccarda di acqua.
5. Prima di infornare i panini, fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore con la lama umida di un coltello molto affilato. Abbassare la temperatura a 200°C (term. 6/7) e mettere i panini in forno

per 20 minuti.

6. Per verificare la cottura, girare i panini e battervi sopra, devono suonare vuoti. Quando sono cotti, lasciarli raffreddare su una gratella..



### **Consigli del cuoco :**

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016