PANINI FARCITI ALLE OLIVE E SALAME PICCANTE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 panini

- Pasta da pane - 250 g di farina 0 - 160 ml di acqua - 4 g di lievito di birra fresco - 4 g di sale - Ripieno - 40 g di olive snocciolate - 80 g di salame piccante

---

1. Mettere il salame piccante (senza la pelle) nella mini bacinella. Lasciare girare modo continuo per 5 secondi, in seguito aggiungere le olive e dare 3-5 impulsi. Mettere da parte.

2. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta e lasciar riposare 1minuto.

3. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare il sale, la farina e l'acqua con il lievito.

4. Avviare l'apparecchio fino a che non si forma una palla (circa 1 minuto).

5. Aggiungere le olive e il salame all'impasto e dare qualche impulso.

6. Infarinatevi le mani per tirare fuori la pasta dalla bacinella, quindi formate una palla.

7. Metterla in una terrina ricoperta con una pellicola o un canovaccio umido.

8. Lasciarla riposare per circa 1 ora. Quando sarà lievitata, dare un pugno nel centro della palla per eliminare il gas. Infarinare il piano di lavoro. Suddividere l'impasto in 6 parti uguali (circa 80 g il panino) con un coltello affilato e formare delle palline.

9. Tirare fuori la griglia del forno, ricoprirla con carta da forno e disporre sopra i panini, coprendoli con un canovaccio umido. Far riposare per 30 minuti.

10. 20 minuti prima della fine della lievitatura, preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire la leccarda di acqua.

11. Prima d'infornare i panini, fate dei tagli profondi a forma di croce con la lama bagnata di un coltello affilato.

12. Abbassare la temperatura del forno a 200°C (termostato 6-7). Infornare i panini. Far cuocere per circa 20 minuti sorvegliando la cottura.

13. Per verificare la cottura, girare e panini e accertarsi che suonino vuoti. Quando sono pronti lasciarli raffreddare su una griglia.

Consigli del cuoco :

potete sostituire le olive e il salame piccante con noci e fichi. Non mettere il lievito a contatto diretto con il sale. Potete anche sostituire la farina 0 con farina 1, in questo caso ridurre la quantità di acqua.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■