

Panini all'olio

Ingredienti

✓ Farina 00	250 g
✓ Farina 0	250 g
✓ 10 g di lievito di birra fresco opp. 1 bustina di lievito secco	
✓ Acqua tiepida	250 ml
✓ Miele	1 cucchiaino
✓ Olio d'oliva	35 g
✓ Sale	9 g
✓ Zucchero	9 g

Preparazione

1. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida ed aggiungere l'olio ed il miele, girare con le fruste per amalgamare i liquidi ed aggiungete tutti gli altri ingredienti. Impastate finché non otterrete un impasto liscio ed omogeneo, fate lievitare fino al raddoppio.
2. Tagliate l'impasto in pezzi da 90-100 gr ciascuno in questo modo otterrete panini grandi da 90 grammi ciascuno.
3. Impastate ogni singola porzione e formate delle palline o se preferite i filoncini. Posizionate ogni panino su una teglia e spennellateli di olio.
4. Infornate tutti i panini a forno spento e con luce accesa fino al raddoppio di volume.
5. Quando la lievitazione sarà completa circa 1 ora/un'ora e mezzo, tirate via dal forno i panini ed accendetelo statico a 180 gradi.
6. Quando il forno sarà ben caldo infornate i panini al centro del forno per circa 30-35 minuti o comunque finché non saranno ben dorati in superficie.
7. Quando avranno raggiunto la giusta doratura tirateli via dal forno staccate immediatamente un panino dall'altro e sistemateli su una tovaglia bianca da tavola avvolgendoli tutti e creando un fagottino. Lasciateli riposare in questo modo finché non saranno del tutto freddi.