

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panini di ricotta al cioccolato



Alzi la mano chi ama sentire il profumo dei lievitati che cuociono in forno! Eh eh vi vediamo e vi capiamo! Non c'è niente di più bello di creare qualcosa con le proprie mani che sia anche molto buono! I panini di ricotta al cioccolato allora sono proprio la ricetta che fa per voi! Morbidi e golosi sono perfetti a colazione o a merenda e andranno a ruba tra grandi e piccoli! Sapete che volendo potete trasformare questi panini dolci in ottimi bocconcini salati? Esatto! Sostituendo il pezzo di cioccolata e mettendo un cubetto del vostro salume preferito come saleme, mortadella o pancetta, avrete con un solo impasto due diversi stuzzichini molto golosi! Mentre se la vostra voglia di dolce è irrefrenabile, vi lasciamo anche qualche idea in più per fare una buona merenda? Provate la [ciambella con la ricotta e le arance](#)!

INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr

RICOTTA DI PECORA a piacere di Mucca -
250 gr

ZUCCHERO 120 gr

LATTE 120 ml

LIEVITO DI BIRRA 12 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

CIOCCOLATO 200 gr

PER SPENNELLARE

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 cucchiaino da tavola

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare degli ottimi panini di ricotta al cioccolato: versate nella ciotola dell'impastatrice, la farina, lo zucchero, la ricotta, il latte e lievito sbriciolato.





2 Accendete l'impastatrice alla minima velocità e iniziate a lavorare l'impasto, pian piano aumentate la velocità. Lavorate per 3-4 minuti, poi aggiungete il sale, continuate a lavorare per qualche minuto, fino a quando l'impasto si è incordato nel braccio dell'impastatrice.





- 3 Quando vedete che l'impasto si è incordato al braccio dell'impastatrice allora è pronto. Trasferitelo sul piano di lavoro e lavoratelo leggermente e velocemente a mano.



- 4 Adagiate poi il composto all'interno di una ciotola e coprite con della pellicola. Lasciate lievitare per circa 3-4 ore, fino a quando il volume si sarà raddoppiato.





5 Il tempo per la lievitazione è terminato, a questo punto non resta altro che formare i panini.

Con l'aiuto di una bilancia porzionate i panini del peso circa di 50 g ciascuno, poi a vostro piacere aumentate o diminuite il peso.





6 Una volta porzionati, lavorateli leggermente con le mani e formate delle palline. Con un mattarello stendete le palline, dandole una forma allungata.



7 Posizionate sulla pasta stesa il cioccolato, mettete il vostro preferito, scegliete voi; arrotolate la pasta con al suo interno il cioccolato e trasferite il panino su di una teglia foderata con della carta da forno.



8 Quando avrete preparato tutti i panini, copriteli nuovamente con la pellicola e lasciateli lievitare per almeno 1 ora.



9 I panini di ricotta al cioccolato hanno raddoppiato il loro volume, spennellateli con un uovo sbattuto, nel quale avrete aggiunto anche poco latte.





- 10** Trasferite i panini in forno preriscaldato ventilato a 175°C, oppure in forno, sempre preriscaldato statico a 190°C per circa 15-20 minuti.



- 11** Sono passati 20 minuti, sfornate i panini cotti e dorati e prima che si raffreddino, spennellateli con della glassa preparata con zucchero a velo mescolato a poca acqua.



12 A questo punto non resta altro che assaggiarli.

