

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panini di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 600 gr
RICOTTA DI PECORA setacciata - 250 gr
ZUCCHERO 120 gr
LATTE 120 ml
ACQUA se necessario - 50 ml
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
ZAFFERANO 1 bustina
SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i panini di ricotta è semplicissimo: prima di tutto fate sciogliere il lievito nel latte leggermente intiepidito e zuccherato (fate attenzione a non scaldarlo troppo altrimenti i lieviti si rovinano).



2 Versate nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, la ricotta di pecora setacciata e lo zafferano.





3 Quindi iniziate la lavorazione, quando vedete che il composto si è bene amalgamato aggiungete il lievito sciolto nel latte e, continuate la lavorazione dell'impasto.



- 4 Quando l'impasto si è incordato aggiungete un bel pizzico di sale e terminate la lavorazione, la consistenza finale dell'impasto non dovrà essere troppo dura (aggiungete poca acqua), e neppure eccessivamente morbida (aggiungete poca farina).



5 Quando l'impasto è pronto, trasferitelo sul piano di lavoro e lavoratelo leggermente con le mani , senza fare troppa pressione, quindi mettetelo a lievitare per circa 1 ora e mezza.





- 6** Trascorso il tempo di lievitazione, lavorate leggermente l'impasto, porzionatelo in panetti e formate i panini.





- 7 Posizionate i panini all'interno di una placca ricoperta con della carta da forno, ben distanziati tra di loro e, con una leggera pressione del palmo della mano, schiacciateli leggermente.



- 8** Ricoprite la placca con della pellicola e fate lievitare nuovamente per circa 30-40 minuti, il volume di ogni panino dovrà raddoppiare.



- 9** Trascorso il tempo di lievitazione, sbattete un tuorlo d'uovo con poco latte, e pennellate i panini.



10 A questo punto cuocete in forno preriscaldato a 190°C per circa 25 minuti, o comunque a completa doratura.



11 Trascorso il tempo di cottura sfornateli, lasciateli intiepidire e servite.

