

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini ripieni

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **16 ORE PER LA LIEVITAZIONE**



PER IL LIEVITINO

120 g di pasta madre già rinfrescata

100 g di farina 00

100 ml d'acqua.

PER L'IMPASTO

400 g di farina 00

2 tuori piccoli

200 ml di latte a temperatura ambiente

50-60 g di strutto fuso

10 g di sale

1 cucchiaino di miele.

PER IL RIPIENO

150 g di prosciutto cotto

1 mozzarella.

PREPARAZIONE

1 Per il lievitino: impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare per 3 ore.



2 Per l'impasto: aggiungete al lievitino la farina poca per volta quindi unite tutti gli ingredienti, otterrete una pasta appiccicosa.





3 Fate lievitare per 9 ore.



4 Infarinatevi bene le mani, prendete un pezzettino di pasta e fate una pallina, schiacciatela e farcite con prosciutto e mozzarella.

Continuate fino a concludere gli ingredienti.



5 Chiudere e mettete nella placca da forno foderata di carta da forno.



6 Potete anche formare una treccia senza ripieno.



7 Coprite e lasciate lievitare per 3-4 ore, spennellare con il latte.



8 Infornate a 175°C per 40 minuti.

Togliete dal forno quindi spennellate con il latte.



