

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini napoletani

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)



Se camminate per le vie del centro di Napoli non potrete non mangiare uno dei più golosi e irresistibili streetfood partenopei, ovvero il **panino napoletano!** Un grande classico che da solo è un'esperienza da fare almeno una volta nella vita! Un impasto morbido e saporito, accoglie un misto di salumi e formaggi davanti ai quali davvero non si può resistere! Provate a farli in casa seguendo questa ricetta e vedrete che buoni che sono! Se volete fare anche un altro must napoletano, vi proponiamo la ricetta del [casatiello!](#)

PER L'IMPASTO

FARINA 0 600 gr
FARINA MANITOBA 400 gr
SUGNA 60 gr
ACQUA 600 gr
SALE 20 gr
PEPE NERO 1 cucchiaio da tè
LIEVITO DI BIRRA 6 gr

PER LA FARCIA

UOVA sode - 2
COPPA O CAPOCOLLO 100 gr
SALAME o mortadella - 100 gr
PECORINO 100 gr
PROVOLONE dolce - 100 gr
PROVOLONE PICCANTE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei panini napoletani, impastate le due farine con la sugna ed il pepe. In questo caso è preferibile lavorare l'impasto in una planetaria dotata di gancio ad uncino, in mancanza di questa, potete tranquillamente anche impastare il tutto a mano nella classica maniera, solo con un pò di pazienza ed energia.





2 Quindi aggiungete anche il lievito e l'acqua poca per volta. Quando il composto si sta formando, aggiungete il sale e procedete ancora con la lavorazione dell'impasto fino a che non risulti ben incordato.





- 3** Riponete l'impasto in una ciotola infarinata, dopo averlo impastato brevemente a mano. Coprite la ciotola con un canovaccio umido e mettete a riposare in frigorifero per 12 ore.





- 4 Il giorno successivo riprendete l'impasto, tiratelo fuori dal frigorifero, lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale; poi con l'aiuto di una bilancia pesatelo e porzionatelo, dividendolo a metà.



- 5 Lavorate la metà dell'impasto, formando un rettangolo regolare, quindi iniziate a distribuire sopra il ripieno di salumi e formaggi che avrete preparato in precedenza e raccolti in una terrina.



6 Dopo avere distribuito bene il ripieno su tutta la superficie del rettangolo d'impasto, aggiungete sopra al ripieno anche le uova sode, tagliate a fette.





- 7** Arrotolate il rettangolo farcito, facendo attenzione a non far fuoriuscire l'impasto, formando un rotolo.



- 8** A questo punto tagliate il rotolo in tanti panini che trasferirete in una teglia, foderata con della carta da forno e ben distanziati l'uno dall'altro. Copriteli con un panno umido e lasciateli lievitare fino al raddoppio, all'incirca 2 ore.



9 Una volta trascorso il tempo di lievitazione e i panini hanno raddoppiato il loro volume è arrivato il momento di cuocerli.

Spennellateli con dell'olio e infornate a 180°C per 20- 25 minuti.





10 Il tempo di cottura dei panini napoletani è arrivato al termine, sfornateli e serviteli ancora tiepidi o freddi, a piacere.





CONSIGLIO