

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panini di ricotta

di: *Vavinicia*

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.

