

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini morbidissimi ripieni al pomodoro ed olive nere

di: *Froda*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

150 g di farina 00
150 g di manitoba
120 ml di acqua
30 ml di latte
1/2 cubetto di lievito
30 ml di olio di semi
1 e 1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
pomodorini
olive nere
olio extravergine d'oliva
sale
origano.

PREPARAZIONE

1 Preparare il ripieno con dei pomodorini, olive nere, olio, sale ed origano. Lasciare riposare in frigo.

Fare l'impasto e lasciarlo lievitare per 1 ora e 1/2 circa.

Fare un filone dal quale ricavare delle palline.

Stendere le palline e riempirle con il ripieno.

Chiudere ed infarinare. Lasciar lievitare ancora un 15-30 minuti.

Infornare a 200° per 20 minuti.

Ed ecco il panino.