

Panini all'olio extra vergine



Ingredienti

- 200 gr. farina manitoba
- 300-350 gr. di farina 00
- 12 gr. di lievito di birra
- 50 gr. di olio extra + olio per sfogiare
- 300 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino raso di sale

Questi panini sono nati in un pomeriggio di noia e per provare un ottimo olio extra vergine, questa è la ricetta:

sciogliere il lievito in acqua tiepida, aggiungere un po' di farina, aggiungere l'olio e mescolare, aggiungere altra farina con il sale, impastare bene, porre a lievitare per 2 ore. Dopo aver atteso la lievitazione, formare con l'impasto otto pezzi, stendere con il mattarello ogni pezzo, ungere la pasta e arrotolare su se stessa dal lato più corto, far lievitare ancora sulla leccarda del forno. Quando avranno raddoppiato il loro volume porre in forno statico riscaldato a 200°, per 20 minuti fino a che siano ben dorati.