

Panini napoletani con Bimby



Ingredienti

- 400 g farina
- 100 g latte
- 100 g acqua
- 12 g lievito di birra
- Un pizzico di sale
- Una spolverata di pepe
- 50 g circa di sugna (oppure strutto, oppure burro)
- Per la farcitura:
- 100 g pancetta a dadini
- 200 g provola o scamorza affumicata
- 200 g prosciutto cotto a dadini

Inserire nel boccale l'acqua e il latte e far sciogliere il lievito, 40 secondi (per intiepidire leggermente) 37° vel 1

Aggiungere farina, sale, pepe. vel. Spiga fino a quando il composto comincia a compattarsi. A questo punto, con le lame in movimento, (vel. Spiga) aggiungere un po' alla volta la sugna fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettere in una ciotola coperta con pellicola e far lievitare per circa tre ore.



Spostare la massa sulla spianatoia e tirarla per ottenere un rettangolo su cui andranno cosparsi gli ingredienti per la farcitura.



Formare un rotolo. Tagliare a pezzi e far lievitare per un'altra ora.



Spennellare con uovo e infornare a 180° per 30 minuti.

