



## Panini scugnizzi

### Ingredienti

250 g di farina tipo 0  
250 g di mozzarella  
40 g di olio e.v.o.  
60 g di acqua  
1 cubetto di lievito di birra  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
20 pomodorini ciliegini

Ricetta Bimby molto nota. Era tanto che volevo provarla, finalmente oggi l'ho eseguita per portare un antipasto ad un pranzo tra amici. Ottimo risultato: ricetta consigliata!

Mettere nel boccale la mozzarella a pezzi e tritare 10 sec. - vel 6.

Riunire sul fondo con la spatola e aggiungere l'olio, l'acqua, lo zucchero e il lievito: 8 sec. - vel 6.

Aggiungere la farina e il sale quindi impastare 2 min - vel "Spiga".

Togliere l'impasto e formare delle palline della grandezza di una noce, sistemarle su teglie ricoperte di carta forno e premere con il pollice al centro in modo da formare un leggero incavo che ospiterà mezzo pomodorino.



Far lievitare tutto fino al raddoppio (circa un'ora) e cuocere in forno statico, preriscaldato a 180°, per 15-20 min (il tempo di cottura dipende dal forno, in ogni caso non devono essere troppo rossi).