



Panini semidolci ai wurstel

Ingredienti

500 gr. di farina 00
200 gr. di acqua
1 cubetto + 1/2 di lievito di birra
75 gr. di burro
25 gr. di strutto
un cucchiaino raso di sale
50 gr. di zucchero
1 uovo per spennellare

Ingredienti per la farcitura:

12 wurstel di misura standard

Ottimi! Si conservano benissimo nel congelatore e non serve scaldarli. Ideali in gita: teneteli gelati nello zaino, all'arrivo sono pronti per essere gustati.

Fare la fontana, amalgamare al centro tutti gli ingredienti ed impastare 10-12 minuti battendo energicamente.

Per chi ha il Bimby: lavorare tutti gli ingredienti 5 min. - vel. spiga.

Deve risultare un impasto tenero, ma non appiccicoso, mettere in una ciotola in forno pre-riscaldato a 50° poi spento, coprire con una scodella e lasciare lievitare per 50-60 minuti.

Trascorso questo tempo dividere la pasta in 12 pezzetti, formare dei rotolini lunghi quanto i wurstel e spianarli con il mattarello fino ad ottenere dei rettangoli. Posizionare i wurstel e arrotolarli nella pasta, chiudere le punte e disporli un poco distanziati nella teglia con la falda sotto.

Pennellare con l'uovo sbattuto ed infornarli subito in forno preriscaldato a 210° per 8-10 minuti.

Si possono fare anche più piccoli tagliando i wurstel a metà o in quattro parti (io di solito faccio 60 bocconcini) riducendo in ugual misura anche la pasta.

Fonte: libro "Pane e roba dolce" delle Sorelle Simili.