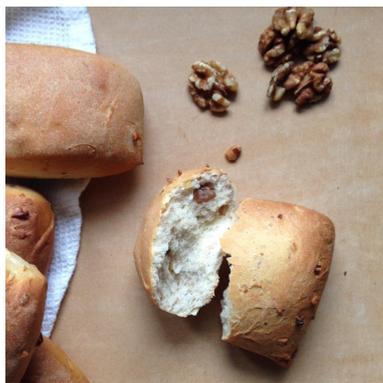


Panini alle noci



INGREDIENTI

Farina Grano 1 Molino Persello	1000g
Latte	500mL
Malto d'orzo	10g
Lievito di birra fresco/secco	50g/20g
Gherigli di noce	150g
Olio extravergine di oliva	100g
Sale	20g

PROCEDIMENTO

1. Tritate grossolanamente i gherigli di noce.
2. Setacciate la farina, versatela a fontana sul piano di lavoro e disponete nella cavità centrale il malto, il lievito, l'olio e il latte tiepido e iniziate a impastare. Successivamente unire il sale.
3. Dopo 15-20 minuti unire i gherigli di noce e continuate a impastare.
4. Formate una palla, ungetela superficialmente con olio e lasciatela lievitare in una ciotola coperta per 30 minuti.
5. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in otto panini e disponeteli su una placca da forno foderata di carta oleata.
6. Spennellate con un poco di olio e lasciateli lievitare per altri 20-30 minuti coperti da un panno umido o da pellicola.
7. Cuocete a 200°C per 30 minuti.

OSSERVAZIONI