

Panini all'olio



RICETTA PER 10 PANINI.

500 g di farina tipo 1 o tipo 0
25 g di zucchero
40 ml di olio extravergine d'oliva
10 grammi di lievito di birra
550 g di acqua a temperatura ambiente
10 grammi di sale.

PROCEDIMENTO :

in una terrina mettiamo la farina precedentemente setacciata. In Una brocca mettiamo l'acqua dove il lievito, il sale, lo zucchero. Quindi versiamo nella farina a più riprese e incominciano a lavorare quindi aggiungiamo anche l'olio, lavoriamo ancora l'impasto, poi lo giriamo su una spianatoia e lo lavoriamo fino a quando non diventa liscio e asciutto. Facciamo riposare circa 10 minuti, poi spezzettiamo e Formiamo delle sfere del peso di 80 g. Mettiamo all'interno della teglia del kit forno copriamo con M. C. E facciamo lievitare. A questo punto accendiamo il gas, 15 minuti a fiamma alta, 10 minuti a fiamma bassa. Spegni il gas e lasciamo ancora 5 minuti in auto cottura. I panini sono pronti e buon appetito con Magic Cooker.

P.F.