

Panini di ricotta



Ingredienti:

500 g farina 00

500 g ricotta di pecora

1 cubetto lievito di birra

1 bustina zafferano

70 ml latte tiepido

1/2 cucchiaino zucchero

2 cucchiaini sale

Sciogliete nel latte tiepido lo zucchero ed il lievito ed unitelo nella ciotola insieme alla farina, ricotta e zafferano.



Iniziate ad impastare circa 10 minuti. Incorporate il sale a metà lavorazione. L'impasto è pronto quando si stacca dai bordi.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare al caldo finché raddoppia di volume.



Dividete l'impasto in 12 parti e formate dei piccoli panini che poggiate nella teglia con la carta forno

sotto. Fatte un piccolo taglio sopra per permettere la lievitazione.



Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare 1 ora.
Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa 35 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.