

Panini fantasia



Ingredienti:

500 g farina 1 o integrale

2 uova

150 ml acqua

150 ml latte vegetale

15 g lievito fresco

2 cucchiari zucchero

1/2 cucchiaino sale

80 ml olio semi

1 uovo da spennellare

Metti in una ciotola la farina. Mescola con le uova ed il sale.

Riscalda leggermente l'acqua con il latte dove sciogli lo zucchero ed il lievito. Amalgama con la farina e lavora finché ottieni un impasto liscio ed omogeneo. Alla fine incorpora l'olio.

Lascia lievitare finché raddoppia il volume.

Forma i panini e lascia lievitare di nuovo nella teglia.

Prima di mettere in cottura spennella con l'uovo sbattuto.

Metti la teglia nel kit forno e copri con la cupola San Pietro. Usa il fornello grande 10 cm diametro e cuoci a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 13 minuti, spento 10 minuti.

Eliza Sestov