



Panini allo speck e pepe nero - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

pane - panini - salumi

da: la grande cucina del Corriere della Sera

500 g. di farina 0
25 g. di lievito di birra
250 cc. di latte
1 cucchiaio di zucchero
1 uovo
120 g. di speck
sale fino
un cucchiaio di pepe nero in grani

Impastare la farina e lo zucchero col lievito e il latte. Aggiungere il sale, lo speck tagliato a dadini e il pepe macinato.

lasciare lievitare 20 minuti e ri-lavorare l'impasto ancora per poco. Dividere in 30 palline tonde e un po schiacciate. Mettere su carta forno, spennellare con uovo e fare lievitare 45 minuti. Cuocere a 200° per 20 minuti o comunque fino a doratura.

[immagine non più disponibile].