



Girelle e panini al formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini - salumi - formaggi

Ingredienti e dosi per 10 persone

500 g di farina (volendo, anche integrale), 1 cubetto di lievito di birra, 1 uovo, 12 cl di latte, 12 cl di acqua, 1 tuorlo d'uovo, 80 g di burro, 1 cucchiaino di sale grosso, 2 cucchiaini di semi di papavero, 2 cucchiaini di semi di girasole, 2 cucchiaini di semi di sesamo, Sale, Pepe, 120 g di pancetta affumicata, 60 g di cipolle, 160 g di formaggio groviera, 2 cucchiaini di erbe tritate

Preparazione

Le dosi indicate servono per preparare 20 panini o altrettante girelle.

Setacciate la farina in una terrina, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e mettetevi il lievito di birra sbriciolato.

Bagnate il lievito con una miscela tiepida d'acqua e latte, fatelo sciogliere e cospargete il pre-impasto così ottenuto con un poco di farina.

Fatelo lievitare coperto, in un luogo caldo, fino a quando sulla superficie si formeranno delle crepe (occorrono circa 15-20 minuti).

A questo punto aggiungete l'uovo ed il sale necessario e lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciate lievitare la pasta fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Nel frattempo preparate la farcitura: in una padella con poco burro fate rosolare la pancetta tritata finemente e la cipolla tagliata a brunoise, per 2-3 minuti, quindi lasciate raffreddare e unitevi il formaggio tagliato dadini, una macinata abbondante di pepe e le erbe.

Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare (60x30 cm) e spalmatevi sopra la farcia al formaggio, lasciando liberi i bordi lungo i lati lunghi.

Ovviamente la farcitura può essere variata a proprio gusto.

Bagnate questi ultimi con un po' d'acqua, formate un rotolo e tagliatelo a fette spesse circa 3 cm.

In una pirofila fate sciogliere il resto del burro, passatevi il bordo di ogni girella in modo che si unga leggermente, quindi mettetevi tutte nel recipiente, leggermente distanziate fra loro, disponendole con il lato tagliato verso l'alto, e cospargetele con sale grosso.

Lasciate lievitare le girelle per mezz'ora, dopodiché fatele cuocere in forno a 220 gradi per 25 minuti.

Per preparare i panini modellate la pasta a cilindro, tagliate quest'ultimo in 20 pezzi uguali e lavorate ciascuno di essi con il palmo della mano dandogli una forma tondeggiante.

Stendete ogni panetto con il matterello ricavando un disco di 10 cm di diametro.

Mettete al centro di ogni disco un poco della farcitura preparata e richiudete la pasta attorno al ripieno dandole la forma di un panino.

Mettete tutti i panini su una piastra da forno, distanziati l'uno dall'altro, copriteli con un canovaccio pulito e lasciateli lievitare in un luogo caldo fino a quando avranno raddoppiato il loro volume.

Spennellateli infine col tuorlo d'uovo sbattuto, cospargeteli, a scelta, con sale grosso, semi di girasole, papavero o sesamo, e fateli cuocere in forno come indicato per le girelle.