



Panini napoletani - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini farciti - formaggi - insaccati

INGREDIENTI:

1kg farina (di solito uso gll x pizze)

250gr latte tiepido

250gr acqua tiepida

70gr olio e.v.o.

2cubetti di lievito di birra

3+1/2 cucchiaini di sale

Ripieno:

1kg e anche più tra salumi e formaggi misti, pepe, parmigiano

1tuorlo x spennellare

PROCEDIMENTO:

Mettere la farina a fontana, al centro sbriciolarvi il lievito, unire l'olio e 1 pò alla volta il latte e il latte e il sale. Lavorare fino ad ottenere 1 impasto omogeneo e far lievitare al caldo x 1 o anche 2 ore. Dovrà raddoppiare il volume.

Tagliate i salumi e i formaggi a pezzi non troppo piccoli: 1-2 cm di lato possono andar bene.

qnd l'impasto sarà lievitato, dividerlo in 3 pezzi x facilitare l'operazione di farcitura.

Stendere in 1 rettangolo, spolverare col pepe e parmigiano e mettere 1/3 del ripieno e chiudere come se fosse 1 strudel(io li arrotolo 3 volte). Ripetere l'operazione con gli altri 2 pezzi di impasto.

Tagliare i filoncini ottenuti in pezzi di circa 7-8cm facendo attenzione a non far uscire il ripieno (ecco perchè vanno bene i dadini di salumi e formaggi non troppo piccoli), disporli sulla teglia del forno. Far lievitare nuovamente x mezz'ora e poi spennellare col tuorlo e infornare fino a che non saranno dorati.