



Panini al latte con wÃ¼rstel e olive nere

Portata: Pane

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 500 miscela per pane e pizza senza glutine Cuore di Pane® Molino Rossetto
- 10 lievito di birra secco
- 130 acqua
- 270 latte
- 1 uovo
- 20 zucchero
- 70 burro a pomata
- 6 sale
- 4 wÃ¼rstel*
- 24 olive nere denocciolate
- farina di riso* q.b.

Preparazione:

Fate sciogliere il lievito nell'acqua e lasciatelo riposare per 15 minuti. Versate nella planetaria la farina, lo zucchero, 250 ml di latte, e lasciate amalgamare a bassa velocità, poi incorporate l'uovo, il lievito sciolto nell'acqua e miscelate.

Aggiungete il burro, il sale, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido. Lasciatelo lievitare fino a che non raddoppierà di volume, ponendolo in forno, con la luce accesa e coperto con la pellicola per alimenti.

Dividete a metà i wÃ¼rstel e tagliate ogni metà per il lungo, ricavando in tutto 16 strisce sottili. Tagliate a metà anche le olive.

Spolverizzate il piano di lavoro con la farina di riso e prelevate dall'impasto delle porzioni di circa 70 g ciascuna. Stendete le palline di impasto con le mani, creando dei rettangoli.

Disponete 1 striscia di wÃ¼rstel sull'estremità inferiore dell'impasto, lasciando che esca un po' fuori. Praticate un taglietto a V sull'estremità superiore, in corrispondenza del wÃ¼rstel, e richiudete l'impasto a metà, verso di voi. Fate dei tagli obliqui per le orecchie, e formate gli occhi e il naso con le mezze olive.

Spennellate i panini con il latte rimasto e infornate. Fate cuocere a 180 °C per circa 20 minuti, o fino a doratura.

Vuoi provare altre ricette di pane? Scopri in libreria

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**