

Mini panini con Nduja e Emmental

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Oggi volevo proporre questi panini che sere fa la mia cara amica Anna mi ha fatto assaggiare e devo proprio dire che sono ottimi.

MINI PANINI CON NDUJA ED EMMENTHAL [MORE]

INGREDIENTI PER 15/16 PANINI:

550 gr farina;
250 gr. latte;
50 gr olio evo;
1 cucchiaio di zucchero;
1 cucchianino di sale;
1 cubetto lievito di birra;
1 Uovo + 1 tuorlo (per spennellare i panini);
Nduja q.b.;
Emmental q.b.

PROCEDIMENTO:

Scaldare il latte metterlo in una ciotola e fare sciogliere il lievito, aggiungere l'olio, l'uovo e lo zucchero, successivamente la farina e il sale e impastare il tutto. Deve risultare un impasto morbido, se si appiccica aggiungere un cucchiaio di farina.

Porre a lievitare per circa 2 ore, quando l'impasto è lievitato, formare delle piccole palline e mettere al centro della nduja e dell'emmenthal a pezzetti.

Mettere le palline su una teglia rivestita con carta forno, lasciare lievitare per altri 30 minuti, spennellare con il tuorlo d'uovo e infornare in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Servire caldi ma sono buonissimi anche freddi, ideali per accompagnare l'aperitivo.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/mini-panini-con-nduja-e-emmental/85243>

