

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 cucchiaino 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'emmental 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>

