

Panini lunghi al burro

(senza glutine)



Ingredienti

12 g lievito di birra fresco (oppure 7 g lievito secco)

460 g acqua (tiepida)

Mezzo cucchiaino zucchero

280 g farina per pane Fibrepan

220 g farina per pane Revolution

7 g sale

15 g olio extravergine d'oliva

50 g burro (freddo)

Farina di mais e riso (per lo spolvero)

Procedimento

In una terrina fate sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida e lo zucchero. Aggiungete le farine e mescolate. Incorporate l'acqua e impastate energicamente con il cucchiaino. Aggiungete l'olio e il sale, continuate a impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore. Quando l'impasto sarà raddoppiato infarinate con farina di mais e riso la spianatoia, versate sopra l'impasto, allungatelo con le mani e formate poi un filone. Dividetelo in 6 parti e con ogni pezzo d'impasto formare dei panini. Infarinate leggermente con farina di riso e mais, coprite e lasciate riposare per 40 minuti. Accendete il forno a 220°C modalità statico. Spolverate i panini con farina di riso e mais, poi incideteli sopra con un taglierino in verticale e aggiungete in ogni taglio due bastoncini di burro. Spruzzateli con pochissimo olio e spolverateli con farina di mais e riso. Fate cuocere i panini nel primo ripiano a partire dal basso a 220°C per 30/35 minuti. Sfornate e lasciateli raffreddare su una griglia