

Panini all'olio, ricetta veloce

Senza glutine



Ingredienti

1000 gr di Preparato Senza Glutine per pane #

900 ml di acqua a temperatura ambiente

12 gr di lievito di birra fresco

40 ml di olio extravergine d'oliva

15 gr di sale fino

Procedimento

Dividete l'acqua: in una parte sciogliete il sale, nell'altra il lievito. Versate la farina nella ciotola dell'impastatrice e aggiungete l'acqua con il lievito. Azionate il gancio e lasciate lavorare finché non viene assorbita. Solo a questo punto unite l'acqua salata e, per ultimo, versate l'olio a filo mentre la macchina è in funzione. Lasciate lavorare l'impastatrice per 5-8 minuti finché il composto non è bello liscio (sarà un po' appiccicoso, ma è normale con le farine senza glutine!). Mettete il composto in un contenitore ermetico unto con l'olio, coprite e lasciate lievitare al caldo fino al raddoppio. Una volta lievitato, ribaltate delicatamente l'impasto sulla spianatoia infarinata e tagliatelo in 8 parti più o meno uguali. Ungetevi bene le mani con l'olio prima di formare i panini! Stendete ogni pezzetto a rettangolo e arrotolalo su se stesso, per formare il panino, poi sistemateli sulla teglia foderata con carta da forno. Date una spennellata con un po' d'olio e lasciali riposare coperti per un'altra oretta. Nel frattempo accendete il forno a 220°C. Spruzzate un po' d'acqua sui panini prima di infornare! Cuocete per circa 30-40 minuti. Appena sfornati, copriteli con un canovaccio per 5 minuti. Il vapore li renderà ancora più soffici!

Ricetta originale di [perr.melina_glutenfree](#) (Instagram)