Panini di ricotta e zafferano

Senza glutine



Ingredienti

500 gr di farina senza glutine per pane e lievitati **#**

500 gr di ricotta senza lattosio

1 bustina di zafferano **#**

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di sale

50 gr di latte senza lattosio

10 gr di lievito di birra fresco

Acqua tiepida q.b.

Farina di riso per lo spolvero **#**

Procedimento

Asciugate la ricotta avvolgendola in un canovaccio e lasciatela per almeno 4 ore o meglio ancora tutta la notte (in frigo). Sciogliete il lievito nel latte tiepido. In una ciotola o planetaria unite la farina, il lievito, lo zucchero e lo zafferano. Mescolate, aggiungete la ricotta e impastate. Aggiungete il sale, poca alla volta, acqua tiepida fino ad ottenere un panetto liscio. Fate lievitare in una ciotola coperta con pellicola per 2 ore. Riprendete il panetto e dividetelo in 10 parti uguali. Formate delle palline da 70 gr ciascuna e fatele lievitare in una placca da forno coperta di carta da forno per 1 ora. Coprite con pellicola per far continuare la lievitazione. Spolverate i panini con farina di riso e cuoceteli in forno caldo a 200° per 30 minuti fino a doratura.

Ricetta dal web