

Panini reali (Panini salati alle nocciole)

circa 9 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

- 1 cipolla tritata finemente
- 100 g di prosciutto tagliato a dadini
- 2 c. da tavola di olio di girasole
- 100 g di nocciole tritate

Pasta:

- 500 g di farina
- 1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
- 1 c. da tè di sale
- 3 dl di latte tiepido
- 50 ml di olio di girasole

Per spennellare:

- 2 c. da tavola di olio di girasole

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

Rosolare le cipolle e il prosciutto nell'olio a fuoco basso, lasciare raffreddare e aggiungere le nocciole.

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare farina e lievito, poi aggiungere sale, latte e olio. Lavorare con il frullatore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per ca. 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere il mix di prosciutto e nocciole e amalgamare bene. Lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (**ca. 60 minuti**).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Formare 9 palline di uguali dimensioni e lasciare riposare per altri 20 minuti. Spennellare con l'olio e sulla parte superiore incidere con un coltello una croce profonda ca. 1 cm.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sulla teglia nel ripiano più basso del forno per ca. 20-30 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 - 30 Minuti

Consiglio

- Il prosciutto può essere sostituito con peperoni o speck, l'olio di semi di girasole con quello di colza o di oliva.

