

Snack al salame e pepe

circa 12 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

410 g di farina bianca
90 g di farina integrale
1 bustina di Lievito madre in polvere
con lievito di birra Dr. Oetker
2 c. da tè di sale
1 c. da tè pepe grosso
3.5 dl d'acqua (350 ml)
300 g di salame tagliato a cubetti

Decorazione:

d'acqua
100 g di farina di segale integrale
macinata grossa

1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.

2 Impasto:

Mescolare la farina con la Pasta madre essiccata. Aggiungere acqua e impastare per ca. 5 minuti. Unire il sale e il pepe e continuare a lavorare l'impasto per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Unire il salame a cubetti e impastare ancora brevemente fino a distribuirli in maniera uniforme. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti). Dopo 15 minuti spostare l'impasto su un piano di lavoro infarinato, appiattirlo, ripiegarlo dai quattro lati e coprirlo nuovamente.

3 Decorazione:

Suddividere l'impasto in 12 palline uguali, da stendere dando loro una forma allungata. Creare degli incavi con le dita, spennellare leggermente con acqua, disporre sulla teglia e cospargere con la crusca di segale. Coprire e lasciar lievitare per altri 30 minuti ca. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C**



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere i panini sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 10 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: 10 Minuti

Aumentare la temperatura del forno di 30 °C e cuocere per 5 - 10 minuti.

Forno tradizionale: 230 °C
Aria calda: 210 °C
Tempo di cottura: 5 - 10 Minuti

Lasciar raffreddare i panini su una griglia.

Consiglio

- Il lievito madre in polvere con lievito di birra si può sostituire con 1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker.
- Il salame si può sostituire con il cacciatorino.

