Pomì
O Così. O Pomì.

Corona di panini al pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 150 gr
- Aglio secco: a piacere
- Burro morbido: 50 gr
- Farina 00: 300 gr
- Latte: un goccio
- Lievito di birra fresco: 15 gr
- Mozzarella a cubetti: 100 gr
- Olio extravergine di oliva: 10 gr
- Olio extravergine di oliva: 1 Cucchiaio
- Origano: q.b.
- Peperoncino: a piacere
- Sale: 4 gr
- Sale: q.b.
- Uovo: 1
- Zucchero semolato: 20 gr

Preparazione

Panini soffici e profumati ripieni di pomodoro e mozzarella compongono la corona natalizia: un ottimo aperitivo da servire tiepido, da gustare mentre si attende la cena.

1. Formate una fontana con la farina e unite tutti gli ingredienti al centro. Impastate energicamente per almeno 10/12 minuti. Deve risultare un impasto tenero e non appiccicoso. Mettete a lievitare, coperto a campana, per 50/60 minuti.
2. In una padella unite il pomodoro, l'olio e l'aglio secco o fresco a piacere. Aggiungete il peperoncino, un pizzico generoso di origano e il sale e portare su fuoco dolce fino a far ispessire il sugo.
3. Prendete l'impasto lievitato e dividetelo in 10 porzioni dello stesso peso.
4. Formare delle palline e lasciatele riposare coperte per 30 minuti.
5. Dopo il riposo allargate le palline, stendendole leggermente con le dita e farcite con la salsa di pomodoro raffreddata e cubetti di mozzarella.
6. Chiudete a pallina e disponetele a cerchio su di una teglia coperta con carta forno, lasciando la leggera distanza tra l'una e l'altra.
7. Accendete il forno a 190° e mentre raggiunge la temperatura lasciate lievitare coperta la corona di panini.
8. Spennellate i panini con uovo sbattuto con un goccio di latte e infornate per 20/25 minuti e comunque fino a coloritura desiderata.
9. Portare a tavola ancora tiepidi con un bel fiocco!

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

