Variazioni di panini con lievito madre

Variazioni di Panini con livito madre

Ultima mia passione: il lievito madre…

oggi è il turno dei panini, anzi di Variazioni di panini! Sono venuti buonissimi, morbidi dentro e leggermente croccanti fuori…

Ho aggiunto anche qualche spezia, per dare una nota in più, ma anche al naturale sono davvero buoni!

Spariti in un attimo, menomale che non riuscita a scattare qualche foto…

Vi racconto come li ho fatti…

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 150 gr di lievito madre (oppure 7 gr di lievito di birra)
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale

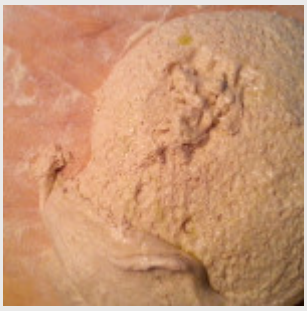
- Spezie varie, io peperoncino, curcuma, origano, semi di papavero, semi di sesamo

Procedimento:

Per prima cosa amalgamo, in una grande ciotola, il lievito con l'acqua, aggiungo poi la farina ed il sale, lavoro bene. Per ultimo aggiungo pian piano anche l'olio.

Lavoro fino ad ottenere un impasto elastico e bello liscio, risulterà molto morbido, se così non fosse aggiungo ancora un po' di acqua.

Ad impasto pronto, faccio una palla e la metto a lievitare in una ciotola molto grande spennellata di olio, copro con un foglio di pellicola e metto a lievitare. La prima ora lascio l'impasto a temperatura ambiente in modo che parta la lievitazione, poi metto la ciotola in frigo e lascio tutta la notte.



La mattina dopo tiro fuori il mio impasto ed inizio a dividerlo in palline di circa 50/60 gr. Ad ogni pallina aggiungo un aroma diverso: curcuma, peperoncino, origano, semi di sesamo e papavero, impasto non troppo altrimenti si smonta la lievitazione e poi faccio le forme che più mi piacciono: treccia, rosetta ecc ecc.

Dispongo i panini su una teglia ricoperta da carta da forno e rifaccio lievitare per 2/3 ore in forno spento, devono raddoppiare di volume.

Bene è ora di informare, faccio cuocere a 200°, a forno caldo, per circa 20/30 minuti circa, dipende dalle dimensioni dei panini e quando saranno belli dorati li tiro fuori…

STREPITOSI!