Panini al lardo e cipolle

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	50 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 40 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	18
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

3 cipolle

100 g di bacon, a fette

Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Tagliare le fette di bacon a striscioline sottili. Imbiondire cipolla e aglio in padella e lasciar raffreddare.

750 g di farina bigia

2 bustina di lievito secco

450 ml di acqua

1½ CT di sale

Mescolare farina e lievito in una ciotola, aggiungere acqua e sale, quindi impastare il tutto fino a ottenere una consistenza liscia. Infine incorporare il composto di bacon e cipolle.

Lasciar lievitare l'impasto in una ciotola coperta con un panno umido a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

Dividere l'impasto in 18 porzioni uguali e formare delle palline con le mani leggermente infarinate.

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Calore sopra/sotto

Collocare una pallina al centro di una teglia rivestita con carta da forno e disporre le palline restanti a corona in due file. Coprire la corona di panini con un panno umido e lasciar lievitare ancora per 5-10 minuti.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 210 °C per 25 Min.

Far raffreddare i panini sulla griglia.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019