

PANINI ALL'OLIO

Ingredienti per 8 panini:

300 gr di **farina 00**

200 gr di **farina 0**

12 gr di **lievito di birra**

300 ml di **acqua**

60 ml di olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino raso di **sale**

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 50 min + 3 ore di lievitazione

Mettete nel boccale l'olio, l'acqua ed il lievito e impostate 25 sec. vel 2.

Aggiungete le farine ed il sale e poi fate andare 3 min. vel. Spiga.

Fare una palla con l'impasto metterlo in una ciotola e far lievitare per 2 ore.

Riprendere ora l'impasto e dividerlo in 8 parti uguali.

stendere ogni pezzo di impasto dandogli la forma di un piccolo rettangolo e cospargerlo con un filo d'olio

Arrotolare ogni rettangolo su se stesso dal lato più corto quindi mettete i panini all'olio su una placca da forno ricoperta di carta forno e far lievitare ancora per 1 ora.

Preriscaldare il forno a 190° quindi infornare i panini e cuocerli per 20 minuti e servite.

PANINI AL LATTE

Ingredienti per 25 panini:

400 gr di **farina 00**

200 gr di **latte**

50 gr di **burro**

50 gr di **zucchero**

12 gr di **lievito di birra**

5 gr di **sale**

1 **uovo** per pennellare

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 30 min+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione

Mettete nel boccale il latte, il burro morbido, il lievito e lo zucchero e mescolare a vel. 5 per 5 secondi.

Aggiungere la farina, il sale ed impastare per 5 minuti a velocità spiga.

Coprite l'impasto ottenuto con la pellicola trasparente e mettetelo a lievitare per 2 ore.

Quando la pasta sarà lievitata, riprenderla e con essa formate un salsicciotto di pasta.

Tagliate l'impasto a pezzi di 30 gr ciascuno.

Con ogni pezzetto di impasto formare delle palline.

Per fare le palline dovete prendere l'impasto con le dita delle due mani, tirare i bordi della pasta verso il basso e spingerla con i pollici alla base, premendola poi per saldarla alla base.

Spennellate i panini ottenuti con del latte e fate lievitare per 30 minuti ancora.

Spennellate i panini al latte con l'uovo battuto e cuocete 15/18 minuti in forno già caldo a 220°.

Lasciate raffreddare e servire.

PAN BRIOSCHE

Ingredienti per 4 persone:

550 gr di **farina 00**

250 gr di **latte**

50 gr di **olio evo**

20 gr di **lievito di birra**

1 **uovo**

10 gr di **sale**

10 di **zucchero**

250 gr di **salame**

250 gr di **provolone**

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 50 min

Versa il latte, l'olio e lo zucchero nel boccale e imposta 40 vel 1.

Unisci il lievito di birra e impostare 4 Sec. Vel. 4.

Aggiungi la farina e il sale. 3 Min. Vel. Spiga.

Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo con un canovaccio e lascia lievitare per 1 ora e mezza o fino al raddoppio.

Preparare il ripieno inserendo il salume ed il formaggio nel boccale e impostare 5 Sec. Vel. 5. oppure tagliarli a pezzettini a mano.

Riprendere ora l'impasto, dividerlo in tre parti e stenderlo in tre rettangoli.

Stendi su ciascuna delle parti il ripieno, poi arrotolare la pasta formando un cilindro.

Formare la treccia con i tre cilindri unendo le tre estremità e continuando intrecciando i tre cilindri.

Mettere la treccia sulla leccarda del forno imburrata e lasciar lievitare ancora per 30 Min.

Spennellare ora con un pò di latte e cuocere la treccia di pan brioche in forno già caldo a 180° per 10 min ed a 160 per altri 20 min.

Lasciar intiepidire, tagliare a fette e servire.

KRAPFEN

Ingredienti per 20/25 krapfen:

300 gr di farina 00

130 ml di latte

10 gr di lievito di birra

2 tuorli

25 gr di zucchero

50 gr di burro

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

buccia di limone grattugiata

Ingredienti crema pasticcera

2 tuorli

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina 00

200 ml di latte

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

zucchero a velo

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 30 min + 3 ore di lievitazione

Preparare un lievito mescolando il lievito nel latte appena tiepido e aggiungendo **100 gr** di farina 1 min. vel. 3.

Fai lievitare all'interno del boccale per 30 min.

Unisci tutti gli ingredienti restanti e impasta 2 min. vel. Spiga.

Lasciare lievitare nel boccale chiuso ermeticamente e con il foro chiuso per 2 ore.

Riprendere ora la pasta, e stenderla su una spianatoia infarinata e con un mattarello fate una sfoglia con uno spessore di 4 mm, prendete un taglia pasta del diametro di 8cm e fare dei cerchietti di pasta.

Preparare la crema pasticcera:

Aggiungere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere la crema pasticcera 7 min 80° vel 4.

Lasciate raffreddare quindi mettete un cucchiaino di crema al centro della metà dei dischetti ottenuti.

Coprite con un altro cerchietto di pasta ed esercitate una leggera pressione lungo i bordi.

Sigillate i krapfen tagliando con un tagliapasta da 6 cm.

Mettere i krapfen su una teglia infarinata e fate lievitare per 30 minuti.

Scaldare in una padella l'olio e quando sarà bollente, frigate i krapfen finché non saranno dorati.

Spolverizzarli con lo zucchero a velo vanigliato e servirli.