

[← TUTTE LE RICETTE](#)

PANINETTI ALLE OLIVE

 50 MIN MEDIA ANTIPASTO

INGREDIENTI

- Farina bianca 200 g
- Olive verdi denocciolate Monini q.b.
- Lievito di birra 25 g
- Sale q.b.
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Zucchero 1 cucchiaino (o miele)

PREPARAZIONE


In un bicchiere d'acqua tiepida, fai sciogliere il lievito insieme al sale, allo zucchero e a tre cucchiari d'olio.

Procurati una ciotola capiente dove impastare la farina con le olive sminuzzate e il lievito. Per aiutarti, potrebbe essere necessario aggiungere dell'acqua.

Quando avrai ottenuto un impasto bello sodo, forma dei piccoli panini aiutandoti con il palmo delle mani, incidili con un coltello per facilitarne la lievitazione e lasciali riposare per almeno tre ore in un ambiente caldo.

Cuoci in forno già caldo a 220°C per i primi 10 minuti e prosegui la cottura a 170°C per altri 20 minuti circa.

PER UN TOCCO IN PIÙ

 Prova l'Extra Vergine Delicato per l'impasto di questa ricetta.

CONDIVIDI

