



Panini

Autor: najlepszewkuchni.pl

Panini możemy podawać na różne sposoby. Najważniejszy jednak jest smak bułki. Przedstawiam Wam sprawdzony przepis na domowe panini.

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na zaczyn mieszamy w szklanym naczyniu i zostawiamy w chłodnym miejscu na całą noc.

Krok 2

Składniki na ciasto wyrabiamy do uzyskania jednolitej masy. Pod koniec dodajemy zaczyn i mieszamy raz jeszcze. Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce przykryte ściereczką lnianą na 3 godziny. Powinno podwoić swoją objętość.

Krok 3

Ciasto rozwałkowujemy na stolnicy oprószonej mąką na grubość 3 cm. Składamy na pół. Zostawiamy na kolejną godzinę w ciepłym miejscu. Ciasto wałkujemy jeszcze raz na grubość około 3 cm. Kroimy na prostokąty o pożądanej wielkości. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Krok 4

Włączamy piekarnik na 250 stopni C (do czasu nagrzania piekarnika bułeczki „odpoczną”).

Krok 5

Pieczemy 10 minut.

Osób: **15**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Zaczyn:

100 g mąki pszennej chlebowej

2,5 g soli

3/4 łyżeczki oliwy z oliwek

pół łyżeczki mleka

80 ml wody

3 g świeżych drożdży

Ciasto:

600 g mąki pszennej chlebowej

15 g świeżych drożdży

410 ml wody

20 ml oliwy z oliwek

20 ml mleka

15 g soli