

CORONA CON FORMAGGIO FUSO (30-35 panini)

DIFFICOLTÀ: MEDIA

INGREDIENTI:

500g farina
7g lievito di birra secco (o 8-10g lievito fresco)
1 cucchiaino di zucchero
50g burro
350g latte tiepido
1 cucchiaino di sale
1 formaggio a pasta molle tondo (nella scatola di legno)
1 tuorlo per spennellare
1 macinata di pepe
1 goccio olio d'oliva
Ev rametto di timo o rosmarino

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola (o impastatrice) lavorare la farina con il lievito, lo zucchero, il burro morbido, il latte e sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciar lievitare per 1h-1h30 o fino a raddoppio del volume
- ✓ Sgonfiare l'impasto e ricavare delle palline da 30-40g l'una (circa), adagiarle su una leccarda munita di carta forno nella quale avrete appoggiato il contenitore di legno del formaggio. Dare la forma desiderata lasciando tra una pallina e l'altra un piccolo spazio (che verrà colmato con la lievitazione). Terminata la massa coprire con un sacchetto e lasciar lievitare fino a raddoppiamento di volume, ci vorranno circa 30-45 minuti
- ✓ Togliere il formaggio dal frigorifero e con l'aiuto di un coltello togliere la crosta superiore. Inserirlo nella scatola di legno e condirlo con un goccio di olio d'oliva, una macinata di pepe e qualche erbetta a piacere. Spennellare con delicatezza il pane con il tuorlo
- ✓ Infornare a 200°C (preriscaldato) e cuocere per 15/20' o fino a quando non risulterà ben dorato
- ✓ Servire immediatamente

NOTE:

Nei panini si può aggiungere dei dadini di pancetta. In caso si voglia prepararlo in anticipo cuocere prima la corona e tenere il formaggio per quando arrivano gli ospiti (cuocendolo al forno da solo).

Al posto di 350g di latte utilizzare 300g di latte e 50g di vino bianco, questo conferirà ulteriore morbidezza al pane e una leggera acidità.

TEMPI:

Preparazione: 30 minuti
Lievitazione: 2 ore
Cottura: 15-20 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE