

## PANINI CON ROSMARINO E UVETTA

200 gr di pasta madre rinfrescata il giorno prima  
250 gr di farina tipo 0  
250 gr di farina integrale di farro  
4 cucchiaini di olio e.v. d'oliva  
un cucchiaino di sale fino  
acqua

una manciata di uvetta  
un cucchiaino di rosmarino secco tritato

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

Ho impastato velocemente tutti gli ingredienti e aggiunto acqua fino ad arrivare ad un impasto molto idratato ma non liquido, un po' appiccicoso. Il tipico impasto del pane senza impasto.

Ho fatto lievitare alcune ore (essendoci parecchio lievito basta mezza giornata, d'estate anche meno).

Poi ho rovesciato l'impasto sulla spianatoia abbondantemente infarinata e fatto le solite pieghe, 3 volte, tende a scappare da tutte le parti ma aiutandosi con la farina e muovendosi veloci si fanno senza problemi.

L'ho messo in un canovaccio infarinato per un paio d'ore.

Poi l'ho tolto e l'ho tagliato a pezzetti che ho arrotolato e messo in teglia. Ho coperto col canovaccio mentre si scaldava il forno al massimo e poi ho infornato a 200 gradi per una mezz'oretta.

Si possono pennellare con dell'olio ma io non l'ho fatto.

Si conservano fino al giorno dopo ma non oltre, meglio congelarli.

