

Panini all'olio

I panini sono i soliti di sempre, semplicissimi e con pasta madre, solo questi hanno un po' più di olio.

200 gr di pasta madre rinfrescata la sera prima (cioè sciolta in metà peso di acqua e poi impastata con uguale peso di farina zero e lasciata tutta notte in forno spento)

400 gr di farina

un cucchiaino di zucchero di canna

un cucchiaino di sale

4-5 cucchiai di olio evo

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti e lasciare lievitare mezza giornata, in forno spento, coperto.

Poi dare la forma, pennellare con un mix di acqua e olio la superficie, accendere il forno a 180° (perlomeno il mio forno preferisce così), e cuocere 35 minuti circa se sono piccoli, di più se sono grandi.

Lasciare raffreddare in una tovaglia, sono buoni anche il giorno dopo.

