

Panini con la zucca

200 gr. di zucca cotta al vapore e schiacciata
200 gr. di farina 0
200 gr. di lievito madre
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di olio d'oliva e.v.

Ho come sempre rinfrescato la pasta madre <http://stelladisale.blogspot.com/2007/09/il-lievito-madre.html> la sera prima, il giorno dopo ne ho usati 200 gr., unito la farina setacciata, lo zucchero, la zucca, l'olio e alla fine il sale, impastato con acqua almeno una decina di minuti, messo a lievitare in forno spento alcune ore fino al raddoppio e poi dato la forma. Spolverato di farina e cotto in forno a 180 gradi.

