Barillini
 Inviato da Patty

Ecco i classici barillini, provateli a fare
anche voi con la ricetta passo-passo.

 Ingredienti:
	
 -
	
	300 gr di farina OO
	
 -
	125 gr di semola di grano duro
	
 -
	100 gr di manitoba
	
 -
	300 ml scarsi d'acqua (dipende dalla farina)
	
 -
	20 gr olio
	
 -
	16 gr lievito
	
 -
	10 gr sale
	
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:40

-
	
	1 cucchiaino di malto (in alternativa usare miele d'acacia)

PREPARAZIONE:

Versare nell'impastatrice le farine, il sale, il lievito sbriciolato, l'olio e il malto.

Miscelare gli ingredienti a "secco" poi aggiungere l'acqua a filo, continuare a impastare fino ad ottenere una palla
compatta. Lasciarla lievitare per almeno un'ora o un'ora e mezza fino a quando avrà raddoppiato il volume.

Rimpastare rapidamente e ricavare delle palline da 80/90 gr ciascuna e modellare ogni panino seguendo questi
passaggi:
Col mattarello stenderle ogni panino in una sfoglia stretta e lunga, ripiegarla in tre su se stessa e riappiattirla col
mattarello.

Arrotolare su se stessi i rettangoli per formare i panini che riporrete sulla teglia di cottura a lievitare nuovamente.

Una volta che i panini sono lievitati, inciderli tenendo la lama del coltello parallela al pane, come a voler fare
un’incisione sotto pelle.

Infornare in forno preriscaldato a 200-220° per 25 minuti circa.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:40

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:40