

Bocconcini con farina di mais

Ho assaggiato questi bocconcini in un ristorante alcune settimane fa, e li ho trovati deliziosi. Ho provato a rifarli più o meno a occhio, e vi propongo qui la ricetta che mi sembra ben riuscita. Io impasto con il Bimby ma si può fare tranquillamente a mano. Mi raccomando le ore di lievitazione, soprattutto in inverno possono servirne parecchie.



Ingredienti:

- 200 gr di farina 0 + 100gr di Farina Manitoba
- 200 gr farina di mais fioretto
- 50 gr burro a temperatura ambiente
- 1 bicchiere e mezzo di latte
- mezza bustina di lievito di birra secco (o mezzo panetto di lievito di birra fresco)
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di curcuma o un pizzico di zafferano (o due gocce di colorante arancio) se volete i panini più gialli

Unire le farine e il lievito secco, aggiungere il burro e il latte e per ultimo il sale, impastare (3 minuti velocità Spiga). Porre in una ciotola leggermente unta e coperta di pellicola trasparente, sistemare nel forno spento ma con la luce accesa e fare lievitare fino al raddoppio del volume (da 2 a 4 ore). Riprendere la pasta, ricavare tanti bocconcini tondi, disporre sulla lastra del forno ricoperta di carta forno, e lasciare lievitare ancora circa un paio d'ore. Cuocere in forno statico 180° per circa 20 minuti (devono colorare ma non scurire troppo).