

Rita's Minisandwich

Questi minisandwich (che in realtà sono dei mini panini tondi grandi come una pallina) sono ottimi, ed è sempre divertente scoprire che farciture hanno solo al momento in cui si addentano.

Rita, questa è la tua ricetta... la tramanderemo nei secoli !



Ingredienti per circa 50 panini

- 1 kg farina 0 (oppure 2/3 farina 00 e 1/3 Manitoba)
- 150 gr burro
- 50 gr strutto
- 80 gr zucchero semolato
- 20 gr sale fino
- 75 gr lievito di birra (3 panetti)
- 400 gr acqua
- Per il ripieno: olive denocciolate, formaggio a cubetti, wursterl, prosciutto cotto a dadini

Sciogliere il lievito in quasi tutta l'acqua, leggermente tiepida, Unire alla farina e impastare insieme a tutti gli altri ingredienti, impastando molto bene il tutto con l'impastatrice (o a mano, se siete dei temerari...)

Fare una palla, disporre in una terrina leggermente unta, formare la croce in superficie con un coltello e ricoprire con pellicola trasparente. Fare lievitare per almeno un'ora (meglio due) nel forno spento ma con la luce accesa. Nel frattempo preparate gli ingredienti del ripieno tagliando tutto a cubetti grandi meno di 1cm.



Riprendere la pasta e sgonfiarla con le mani, staccare pezzetti di impasto e formare delle palline della grandezza di una pallina da ping pong.

Riempire ogni pallina con un pezzetto di ripieno, richiudere bene e porre su una teglia ricoperta di carta forno. Spennellare tutti i panini con un paio di tuorli d'uovo ben sbattuti, e poi infornare a 200° per circa 15 minuti.

Servire freddi.

Si possono tranquillamente congelare i panini non utilizzati, in sacchetti ben chiusi, essendo molto piccoli scongelano in poche ore.