

PANE FARCITO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- farina (400gr)
- sale
- 1 cipolla
- 1 lievito di birra
- latte (40ml)
- patate (300gr)
- sugna (4 cucchiaini)
- semi di finocchio (10gr)
- zafferano
- pepe nero
- macinato di maiale (120gr)
- semi di sesamo (10gr)

Come si prepara

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle allo schiacciapatate.

Preparare una pasta di pane con la farina, il lievito di birra sciolto nel latte tiepido, la sugna, le patate lesse schiacciate, la bustina di zafferano sciolto in un po' d'acqua, il sale, il pepe e i semi di sesamo.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, impastare finchè non risulti un composto morbido ed elastico.

Far lievitare per circa un'ora fino a che l'impasto raddoppierà di volume.

Reimpastare la pasta e ricavarne dei piccoli panini da far lievitare nuovamente in luogo tiepido per circa trenta minuti.

Nel frattempo, preparare la farcia tagliando la cipolla a fettine. Cuocerla a fuoco lento in 3 cucchiai di olio per quaranta minuti, dopo aver aggiunto il macinato e i semi di finocchio selvatico, e aver aggiustato di sale e pepe.

Infornare i panini in forno preriscaldato a 180 gradi per circa quaranta minuti.



Quando saranno dorati, tirarli fuori dal forno e farcirli ancora bollenti con il composto preparato precedentemente.

Difficoltà: 2

Tags

pasqua, panini, Pane farcito, pane fatto in casa, pane con ripieno

