

Panini di grano duro

Ingredienti:

400 gr.di semola di grano duro rimacinata

300 gr.di farina tipo 0

480 ml. circa di acqua

15 gr.di lievito di birra fresco

10 gr.di sale

Semi misti facoltativi

Preparazione

Mettete in planetaria la farina di grano tenero insieme alla semola rimacinata. Unite tutta l'acqua in una volta sola, togliendone solo un po' per far sciogliere il lievito successivamente, mescolando bene per reidratare la semola con più facilità.

Lavorate l'impasto solo per pochi minuti, quindi aggiungete il lievito di birra sciolto in poca acqua e continuate a lavorare per almeno 15 minuti.

Al termine, incorporate anche il sale e lavorate ancora finché l'impasto risulterà liscio e ben incordato.

Lasciate lievitare coperto a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume, circa 4 ore. Trascorso il tempo, formate delle pagnottine da circa 40-50 gr. l'una, pirlatele e date loro una forma leggermente allungata. Adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno. Spruzzatele con poca acqua e cospargetele, se volete, con i semi misti. In alternativa potrete incidere la superficie con una lametta e poi spolverarla con poca farina per un effetto finale più rustico e dall'aroma tostato. Lasciate nel forno spento i panini per una ventina di minuti, quindi cuoceteli in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 8 minuti, abbassando poi la temperatura a 180 gradi e proseguendo la cottura per altri 8 minuti circa per farli asciugare bene al cuore.