

PANINI ALL'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- 4 uova,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale fino,
- latte.

In un po' di latte tiepido sciogliete il lievito.

Disponete la farina a fontana e unitevi il lievito, le uova e un pizzico di sale.

Iniziate ad impastare aggiungendo man mano l'olio.

Lavorate energicamente per un quarto d'ora dopodiché dividete il composto in panetti e dategli una forma allungata.

Allineateli su un tavolo, copriteli e fateli lievitare fino a che non aumentano di un terzo.

A questo punto incideteli sul dorso nei senso della lunghezza ed infornateli a calore medio.