PANINI AL ROSMARINO E FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina,
- 40 g di burro,
- 10 cl di latte,
- 70 g di formaggio provolone dolce,
- 30 g di pancetta affumicata,
- 15 g di lievito di birra,
- 3 cucchiaini di panna,
- rosmarino,
- sale.

Impastate la farina con il latte tiepido dove avete sciolto il lievito, il burro e un pizzico di sale.

Formate una palla e lasciatela lievitare fino al raddoppio del suo volume.

Lavorate ancora l'impasto incorporandovi due cucchiaini abbondanti di rosmarino tritato, poi ricavatene tante palline e fatele lievitare per circa un'ora.

Schiacciatele un po' e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: sciogliete a fuoco basso il provolone grattugiato con la panna e la pancetta a striscioline.

Quando i panini sono cotti, sfornateli e tagliate loro la calotta, svuotateli senza romperli e riempiteli con il composto. Passate in forno a 200 gradi per pochi minuti prima di servire