



Miscela Prestige
agli agrumi



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Borghettini

Mafalde



8 panini



2 ore

INGREDIENTI

400 g acqua

8 g lievito di birra fresco

500 g Miscela Prestige agli agrumi

10 g olio d'oliva

1 cucchiaino di miele

12 g sale

semi di sesamo

Buon appetito!

PROCEDIMENTO

Fai sciogliere il lievito e il miele nell'acqua.

Unisci la **Miscela Prestige agli agrumi** e impasta per bene per 5 o 6 minuti.

Puoi usare sia le fruste elettriche munite di ganci per impastare che l'impastatrice.

Alla fine aggiungi il sale e l'olio e impasta ancora per 3 o 4 minuti.

Ungi la spianatoia e versa l'impasto.

Pesalo e dividilo in 8 parti di circa 105/107 grammi l'una. Forma prima dei lunghi salsicciotti dalla superficie liscia (spolverando quando serve con farina di riso finissima), grossi quanto un dito e lunghi circa 60 cm.

Forma una fisarmonica, con la parte centrale leggermente più ampia rispetto alle estremità, vaporizza dell'acqua su questa fisarmonica e poi ribalta sulla fisarmonica un'estremità, portandola dal lato opposto. Sposta i panini su una teglia coperta da carta da forno, vaporizzali con acqua, coprili con pellicola e lascia che raddoppino di volume. Ci vorranno circa 90 minuti. Scalda il forno a 200° in modalità ventilata.

Prima di infornarli, vaporizza di nuovo dell'acqua e spolverali generosamente con semi di sesamo.

Cuocili per circa 30 minuti, dipende dal tuo forno.

Se non hai la modalità ventilata, cuocili in statico per 30 minuti e poi attiva la griglia superiore del forno per dorarli in superficie.