



Mix Pane Multicereali
Linea Bio



Bocconcini di pane multicereali

10 mini panini ⌚ circa 120 min.

INGREDIENTI

200 g Mix Pane Multicereali
Linea Bio
190 g acqua
3 g lievito fresco
4 g di sale
10 g olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Sciogli il lievito nell'acqua.

Versa il **Mix Pane Multicereali Linea Bio** in ciotola, aggiungi in due riprese l'acqua con il lievito e inizia a impastare.

Puoi usare la planetaria oppure un frullatore elettrico con i ganci per impastare.

Dopo un paio di minuti, aggiungi il sale e l'olio e continua a impastare per circa 7 o 8 minuti, finché non otterrai un impasto molto liscio e omogeneo.

Lavora la pasta ottenuta sulla spianatoia unta con olio e poi ritaglia 10 porzioni di circa 40-41 grammi l'una.

Lavora ogni porzione con le mani unte finché non otterrai una pallina di pasta molto liscia e regolare.

Sistema i bocconcini su una placca coperta di carta da forno, copri e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura in casa, dovrai aspettare 60-90 minuti.

Pennella i bocconcini lievitati con olio d'oliva e cuocili in forno pre-riscaldato a 190° in modalità ventilata e nella parte centrale del forno per circa 20 minuti.

Sforna e lascia raffreddare su una griglia.

I consigli d'Oro.

Puoi consumare questi mini panini come aperitivo, farcendoli a piacere, oppure al naturale.

Se prepari dei panini più grandi, dovrai cuocerli per circa 25 minuti.

Buon Appetito!