



Miscela Oro Pane
Multicereali



Ori di Sicilia®
Bongiovanni

La Cesta del Pane



8 panini



circa 120 min.

INGREDIENTI

450 g Miscela Oro Pane Multicereali

7 g lievito fresco

10 g miele

380 g acqua

5 g sale

15 g olio

per la finitura:

farina di riso

olio d'oliva

semi di sesamo

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

In una ciotola, versa l'acqua, il lievito e il miele e mescola.

Unisci la **Miscela Oro Pane Multicereali** e, dopo qualche minuto, anche il sale e l'olio e impasta per una decina di minuti.

Ungi bene la spianatoia e versa l'impasto.

Con le mani unte, lavora la pasta per renderla liscia e omogenea.

Pesa la pasta e dividila in 8 porzioni di circa 105-107 grammi.

Lavora ogni porzione per ottenere delle palline molto lisce.

Forma due piccoli filoni che intaglierai lungo i bordi.

Poi forma un salsicciotto lungo circa 35 cm, dividilo in 3 parti e intrecciale. Ripeti lo stesso procedimento per una seconda treccina.

In seguito, forma un salsicciotto lungo circa 40 cm, forma una serpentina sulla quale ribalterai l'ultima parte del salsicciotto, creando una piccola mafalda. Ripeti lo stesso procedimento per una seconda mafalda.

Infine, infarina con farina riso la superficie delle ultime due palline di impasto e incidile usando un taglia- mela, evitando di inciderele fino in fondo. Capovolgili e sistemale, insieme agli altri panini, su una teglia coperta di carta da forno.

Copri e lascia lievitare fino al raddoppio. A seconda della temperatura ambiente, dovrai aspettare 60-90 minuti.

Prima di infornare, capovolgi le rosette, pennella di olio tutti i panini, tranne le rosette e cospargi di semi di sesamo le mafalde.

Cuoci in forno pre-riscaldato a 190° per circa 28 minuti.

Lascia raffreddare su una griglia prima di consumare i panini.