



Ricetta per Panini al khorasan KAMUT® e farro



Per 0 persone

Tempo di preparazione: 140 min

Ingredienti:

- 250 g farina di khorasan KAMUT® RIEPPER
- 250 g farina di farro RIEPPER oppure farina di farro bio RIEPPER
- 100 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo oppure farina di grano tenero BIO RIEPPER
- 350 ml/g acqua calda
- 25 g burro fuso
- 12,5 g lievito
- 12,5 g sale
- 1 EL comino oppure anice

Preparazione:

Sbriciolare il lievito con le mani e aggiungerlo alla farina. Impastare tutti gli altri ingredienti a mano o con l'impastatrice (2 min lentamente e 5 min velocemente) fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola e lasciare riposare per 30 - 60 min.

Formare i panini, disporli su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciare lievitare per altri 25 min lievitare finché il volume si sia raddoppiato. Spennellare con acqua e infornare nel forno preriscaldato a 220° C.

Tempo di cottura:

ca. 18 - 20 min. a 220°

Nel forno termo ventilato la temperatura deve essere adattati a 200° C.