

ANTIPASTI

Stella di panini farciti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	500 g
Burro (o olio d'oliva extra-vergine)	100 g
Zucchero	50 g
Lievito di birra	35 g
Sale	7 g
Acqua	20 cl
Uovo	1
Farcie	

Preparazione

- 1 Gli ingredienti sono per 600 g circa di panini. Setacciare la farina sulla spianatoia e disporla a fontana; unire lo zucchero e mettervi al centro il lievito di birra sbriciolato, versarvi un poco d'acqua e farlo sciogliere; mescolarvi un poco di farina, unirvi quindi il burro diviso a pezzetti e un pizzico di sale.
- 2 Mescolare gli ingredienti aggiungendo l'acqua rimasta; lavorare rapidamente l'impasto, ripiegandolo su se stesso e rotolandolo verso l'esterno (senza premerlo per evitare di «strapparlo») per 10 minuti circa, finché diventi liscio e omogeneo; farlo lievitare coperto per 50-60 minuti.
- 3 Con l'impasto, formare tante palline del diametro di 2-3 cm, distribuirle sopra una teglia da forno a forma di stella, distanziarle un poco fra di loro e spennellarle con l'uovo leggermente battuto con una forchetta.
- 4 Lasciarle lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti circa. Far cuocere la «stella» in forno preriscaldato a 230 gradi per 10-12 minuti circa; toglierla dal forno e farla raffreddare.
- 5 Con un coltello a lama lunga seghettata tagliare in senso orizzontale la calotta della «stella». Dopo aver svuotato un poco i panini, distribuire sopra ogni singolo le farcie preparate, alternandole a piacere.

- 6 Ricoprire il tutto con la parte tagliata, premendola leggermente (ogni ospite, quindi, si servirà staccando i singoli panini).