



Ricetta N. RE000496

Registrata in data 15 Mag 2016 alle ore 11:17

da EMILIA SANFILIPPO

Un impasto...un buffet!

La salsa di pomodoro come ingrediente e parte integrante dell'impasto. Una ricetta semplice, veloce e di sicura riuscita per noi mamme sempre più impegnate ma allo stesso tempo attente alle esigenze della famiglia.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 50 persone

250 g di latte
12 g di lievito compresso
10 g di zucchero semolato
65 g di olio extra vergine di oliva
50 g di concentrato di pomodoro
150 g di farina 00
150 g di farina manitoba
100 g di farina di semola rimacinata
10 g di sale

Preparazione

Una volta preparati tutti gli ingredienti abbiamo due possibilità per la preparazione dell'impasto, utilizzare una planetaria oppure impastare a mano.

Planetaria con foglia: sciogliamo il lievito e lo zucchero nel latte appena tiepido e aggiungiamo l'olio di oliva e il concentrato di pomodoro.

Poi inseriamo nella ciotola della planetaria, setacciamo le farine e aggiungiamo il sale, versiamo nella ciotola le farine e accendiamo la macchina, impastiamo fino ad ottenere un panetto compatto e ben amalgamato.

Modo a mano: sciogliamo il lievito e lo zucchero nel latte appena tiepido e aggiungiamo l'olio e il concentrato di pomodoro. Su una spianatoia creiamo una fontana con le farine setacciate e il sale, aggiungiamo i liquidi e impastiamo fino ad ottenere un panetto omogeneo e compatto.

L'impasto lo lasciamo lievitare in una ciotola coperto da un canovaccio per circa 2 ore o fino a raddoppio.

Riprendiamo il nostro impasto ormai lievitato e lo portiamo su una spianatoia leggermente infarinata e a questo punto possiamo sbizzarrirci a creare cornetti, panini, cannoli o qualsivoglia forma per il nostro buffet salato.

Lasciamo lievitare per circa 1 ora e via in forno caldo a 180° per 20 minuti.

Possiamo spennellare i panini con latte o un uovo battuto e cospargere di semi di papavero o altro.

Lasciamo raffreddare e farciamo.

Il nostro buffet è pronto!