



## PANINETTI SEMIDOLCI

Ricetta della scuola di cucina “Il Melograno” di Seregno (MB)



### Ingredienti

mortadella 1963 Felsineo  
370 g di farina 00  
170 ml di latte tiepido  
20 g di polvere di spinaci  
10 g di lievito di birra  
1 piccolo uovo  
40 g di zucchero semolato  
40 g di olio extra vergine di oliva  
un cucchiaino di sale

### Procedimento

In una ciotola sciogli il lievito con il latte tiepido e lo zucchero. Aggiungi l'olio, l'uovo sbattuto, amalgama e poco per volta aggiungi la farina setacciata insieme al sale e alla polvere di spinaci, sempre rimescolando. Quando avrai ottenuto un impasto morbido che inizia a stare insieme trasferisciti sulla spianatoia di legno e impasta vigorosamente l'impasto per 4-5 minuti. Fai

una pagnotta, incidila, spennellala con l'olio, mettila in una ciotola coperta con la pellicola e il canovaccio e lasciala lievitare per 1 ora circa, deve raddoppiare di volume. Terminata la lievitazione dividi l'impasto in parti uguali, fai dei salamini e da ogni salamino taglia dei bocconcini dello stesso peso (20 g circa). Confeziona delle palline e disponile sulla teglia da forno e spennellale con poco albume sbattuto e decorale con semi di sesamo bianco. Fai lievitare per altri circa 30 minuti poi cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 30-45 minuti. Questi paninetti sono fatti per esaltare il gusto della mortadella 1963 Felsineo.