

LUCA PENNICA per Spirito Contadino

CHEF
II
Spirito

MINI SANDWICHES SPIRITO CONTADINO

LUCA PENNICA





MINI SANDWICHES SPIRITO CONTADINO

- panino al carbone vegetale farcito con mugnuli selvatici di campo
- baguette alle olive dolci pugliesi farcita con cicoriella selvatica di campo
- panino bianco farcito con sponzali croccanti

INGREDIENTI:

1 kg di farina 00 - 700 gr di acqua - 5 gr di lievito - 10 gr di sale
- 15 gr di olio evo - olive dolci pugliesi **Spirito Contadino** - carbone
vegetale in polvere - peperoncino - aglio

PROCEDIMENTO:

impastare farina, acqua, lievito, sale e olio per realizzare i panini, poi colorare un terzo dell'impasto con pasta di olive per realizzare le baguette, e un altro terzo di impasto con carbone vegetale in polvere, per ottenere i panini neri. Far lievitare i tre impasti per circa 24 ore, dopodichè formare i panini e disporli su una teglia da forno. Far riposare per altre 3 ore e poi cuocere in forno ventilato a 200C° per 12 minuti. Saltare le verdure separatamente con olio e aglio in camicia. Alla cicoriella selvatica di campo e ai mugnuli, aggiungere un pizzico di peperoncino. Farcire i panini e servire.

LUCA PENNICA