

## Panini alla mediterranea

Tempo di preparazione: 5 min

Difficoltà: Facile

## Ingredienti

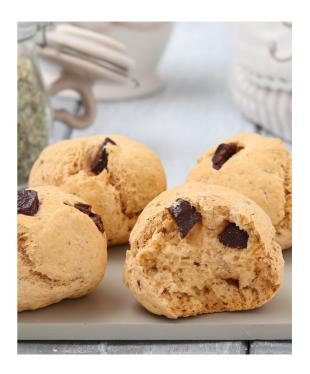
• Acqua a temperatura ambiente: 100 gr

• Farina 00: 250 gr

• Lievito istantaneo per preparazioni salate: mezza bustina

• Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio

Olive nere: 5 o 6Origano: q.b.Pepe nero: q.b.Sale: q.b.



## **Preparazione**

I **panini alla mediterranea** sono dei deliziosi e soffici bocconcini di pane che si preparano in pochissimi minuti e con pochi e semplici ingredienti. Non c'è neanche bisogno di farli lievitare, li preparate e li cuocete subito, sono gustosissimi, vanno a ruba:D

I panini alla mediterranea sono davvero facili e veloci da preparare:

- 1. come prima cosa mettete la farina in una ciotola e unite il lievito istantaneo per preparazioni salate, l'origano e il sale.
- mescolate e aggiungete la *Passata di Pomodoro Pomì*, l'acqua, l'olio extra vergine di oliva ed impastate fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo.
- 3. incorporate le olive nere denocciolate e staccate 12 pezzettini della stessa dimensione.
- 4. formate i panini e sistemateli su di una teglia rivestita da carta forno.
- 5. Infornate i panini alla mediterranea in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20-25 minuti, devono risultare ben dorati.

## For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

