

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 6
- Origano: 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.
2. 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

