

Idea panino: wustel, provola e olive



Quante volte vi è capitato di sentirvi stanche e non aver voglia di mettervi ai fornelli! La sera spesso accade e di solito io passo alla modalità **pane e companatico**. Così vi do un'altra **idea panino con wustel, provola ed olive nere**.

Ingredienti:

- panino
- olio d'oliva
- wustel con formaggio dentro
- provola a fette
- olive nere al forno
- origano

Allora ho iniziato, come faccio di solito, bagnando le superfici interne del panino col l'**olio d'oliva**. Poi ho cotto in padella il **wustel** dopo aver fatto dei taglietti con un coltello. Ho tagliato a fette la **provola** e a pezzi le [olive nere](#).

Cotto il wustel, l'ho tagliato a fettine e messo nel pane, vi ho sdraiato di sopra le fettine di provola e le olive nere a pezzi. Ho chiuso il panino e l'ho mangiato lentamente per gustarlo a fondo!

Mmm che bontà!!!

Buon appetito!

Martina

[**Ricetta pane condito fatto in casa**](#)





Un'idea super carina per dei **panini fatti in casa conditi**,
ricetta facile e divertente da fare!!!!

Poi vuoi mettere la soddisfazione di **fare il pane in casa** con
le tue manuzze sante? Non c'è paragone!!!

Ingredienti:

- **pasta per il pane**
- **fettine di salame**
 - **olive nere**
- **provola a fette**
- **olio d'oliva**



Ho preparato la [pasta per il pane](#), regolatevi sulle dosi a seconda di quanti panini volete fare. Ad esempio io per fare 2 panini ho considerato: 150 gr di farina 00, 150 gr di farina manitoba, 180 ml di acqua, 1 cucchiaio e 1/2 di olio, 1/4 di lievito di birra, un pizzico di sale e zucchero, insomma basta fare le proporzioni.

Appena l'**impasto per il pane** è pronto, tagliatelo in tante parti quanti sono i panini che volete preparare.

Ho steso un pezzo d'impasto col mattarello ma solo un pò, giusto per stenderci sopra gli ingredienti ovvero **salame** e **provola** a fette e le **olive nere** sminuzzate. Poi ho arrotolato la pasta e sistemato i bordi, arrotondandolo per bene come un classico panino. Ho preparato l'altro. Li ho messi in una telia, li ho spennellati con l'olio d'oliva e cotto in forno preriscaldato a 180°/200° per 30 minuti.

Appena cotti, li ho usciti dal forno e coperti con una tovaglia e lasciati riposare per 10 minuti, questo per renderli più morbidi. Se invece li preferite croccanti, non copriteli.

Questi **panini conditi fatti in casa** accompagnano meravigliosamente qualsiasi secondo piatto o contorno!

Buon appetito!

Martina

Idea panino alla mortadella



Un **panino per cena**? Ecco un'idea: **panino alla mortadella!!!**

Ingredienti:

- **panini**
- **olio d'oliva**
- **mortadella**
- **provola**
- **pomodori secchi**

Tagliate a metà il **panino**, spalmate l'**olio d'oliva** in entrambe le superfici interne poi mettete **mortadella**, **pomodori secchi** e **provola!!!**

Un **panino alla mortadella**, un'idea per cena veloce, sfiziosa e gustosa!

Buon appetito!

Focaccia con patate



Ecco la mia **ricetta Focaccia con patate**, una buona idea per una merenda o da fare come antipasto di una cena tra amici.

Per preparare la **focaccia con patate** serve preparare l'**impasto per il pane** (per saperne la ricetta clicca [qui](#)).

Ingredienti:

- 500 gr di **pasta di pane**
- **patate lesse**
- **pomodori secchi** (in alternativa olive nere)
 - **sale**
 - **olio**

Spalmate un pò **d'olio** su di una teglia bassa e molto grande (ottima la piastra del forno) e poi stendeteci l'**impasto del pane**. Ricoprite l'intera teglia. Poi spennellate tutto il composto con l'olio e fateci dei solchi con i polpastrelli delle dita (a mò di focaccia appunto) e mettete a riposo per mezz'ora.

Trascorso il tempo, salate e condite con le **patate lesse** tagliate a fettine e i **pomodori secchi** sminuzzati. Infine spruzzare 2 cucchiai di acqua sulla superficie per rendere morbida la focaccia.

Cuocere in forno preriscaldato a 250° circa per 10/15 minuti.



Ricetta pane fatto in casa



Quante volte vi è venuta voglia di fare il **pane fatto in casa**?

E che soddisfazione quando lo sfornate caldo caldo fatto con le vostre manine!

Ecco perchè vi dico la mia **ricetta pane fatto in casa**, utile anche per fare **focacce**, **frittelle** e altro ancora.

Ingredienti per circa 1 k di pane:

- 300 ml di **acqua**
- 50 gr di **olio d'oliva**
- 8 gr **sale** (un pizzico)
- 12 gr **lievito di birra**
- 1 cucchiaino di **zucchero**
 - 250 gr **farina 00**
 - 250 gr **farina manitoba**

Sciogliere il **lievito** con un poco dell'acqua e il cucchiaino di **zucchero**. Dopo di che mescolare le **farine** col composto di lievito.

Nella restante acqua mettere l'olio ed il sale e versarla a filo nel composto continuando ad impastare.

Quando l'impasto è omogeneo, formare una palla con le mani e farlo lievitare per 2 ore coperto e chiuso nel forno spento.

Trascorso il tempo, lavorate ancora un pò l'impasto e date la forma che volete. Fate lievitare ancora per un'ora nel forno spento (se mettete un bicchiere d'acqua sul fondo del forno è meglio perchè evita che il composto si secchi).

Prima di infornare, se volete, potete fare dei taglietti sulla superficie del **pane** o dei **panini** e cuocere in forno per 45 minuti circa a 200 gr.

Vedrete che soddisfazione!