



PANDORINI ALLE ERBE

Ingredienti

25 gr di lievito di birra
un pizzico di zucchero
100 gr di latte
500 gr di farina
acqua tiepida q.b. (circa mezzo bicchiere)
2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
100 gr di groviera grattugiato
15 gr di sale
pepe q.b.
2 uova
160 gr di grana a scaglie
80 o 100 gr di speck tagliato a cubetti
2 cucchiaini di foglie di erbe aromatiche a piacere

Procedimento

In una ciotola sciogliere il lievito con lo zucchero nel latte, coprire.
Versare la farina in un mixer con l'acqua, far lavorare qualche istante quindi unire l'olio, la metà del groviera, il sale, il pepe e il lievito sciolto nel latte. Unire le uova,

il resto del gruviera e continuare la lavorazione fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Rovesciare la pasta sulla spianatoia, formare una palla lavorando brevemente a mano, quindi trasferirla in una ciotola unta d'olio, coprire e far lievitare per circa 50'. Riprendere la pasta, adagiarla sulla spianatoia, allargarla con le mani schiacciando con delicatezza ed unirvi il grana, le erbe aromatiche e lo speck.

Amalgamare lavorando con delicatezza, quindi formare un panetto e disporlo in uno stampo da soufflé oppure in uno stampo di carta da panettone.

Coprire e far lievitare ancora un'ora circa in luogo tiepido.

Infornare a 220°, quindi abbassare la temperatura del forno a 190° e cuocere per circa 35. Coprire con carta d'alluminio non appena il panettone tenderà a scurire in superficie.

La preparazione può essere scaldata, anche a fette, al momento dell'utilizzo.

Si può congelare.