

# Panino di parmigiana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** ½ k

**Sal:** Una pizca

**Agua:** Cantidad necesaria

**Levadura:** 25 grs.

**Azucar:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 20 cc

## Relleno

**Queso Parmesano:** 200 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Rúcula:** 1 Paquete

**Bresaola:** 400 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- Diluya la *levadura* en un poco de agua tibia y el azúcar.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, el aceite, la *levadura* y agua tibia hasta formar un bollo de masa lisa.
- Amase durante 5 minutos.
- Cubra un molde aceitado con la masa.
- Presione con los dedos y deje levar.
- Cocine en le horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente

## Armado

- Pique el *ajo*.
- Corte el parmesano en escamas.
- Corte la *focaccia* al medio.
- Rocíe la miga con aceite de oliva, *ajo* picado.
- Forme un colchón con hojas *rúcula*, encima disponga *fetas* de bresaola y parmesano.
- Cubra con la tapa del pan y corte por la mitad.

## Presentación

- Sirva los panini en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panino-di-parmigiana>