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 180ºC 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