

Panini al pesto

Dopo la raccolta di fiordisale sui pesti dove si è pestato di tutto e di più, se si parla di pesto meglio specificare, in questo caso è un normalissimo pesto genovese, che non ho fatto io ma ho comprato buonissimo a golosaria.

In realtà questi panini li avevo fatti quasi uguali la settimana scorsa ma si erano cotti troppo, avevo usato un pesto di pomodori secchi e noci.

Ho usato un procedimento leggermente diverso rispetto alle altre volte e sono molto contenta del risultato.

Ho come al solito rinfrescato la pasta madre la sera prima, praticamente questa cosa oltre che essere indispensabile a conservare la pasta madre sostituisce la biga che si fa col lievito di birra.

Il giorno dopo ho fatto l'autolisi, cioè ho impastato solo acqua tiepida e farina senza gli altri ingredienti, 400 gr. di farina zero e acqua quanto basta.

Dopo un'oretta ho aggiunto la pasta madre rinfrescata (200 gr.), 2 cucchiaini di olio evo, 1 cucchiaino di malto di grano, e alla fine un cucchiaino di sale.

Ho lasciato lievitare qualche ora e poi ho diviso in 4 parti l'impasto, ho steso i panetti e spalmato con un cucchiaino di pesto, arrotolato e messo sul tappetino di silicone..

Poi (altra novità) ho infornato a freddo e acceso il forno a 200°, a leggera doratura ho abbassato a 150 e cotto ancora una ventina di minuti, più o meno.

