

INGREDIENTI PER 4 PANINI

- 130-140 ml circa di acqua
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio
- 240 g di farina Manitoba
- 1 goccio di limone non trattato
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 4 g di sale

1. Setacciare la farina e versarla in una ciotola capiente. Aggiungere il sale ed un pizzico di bicarbonato di sodio. Mescolare per bene per amalgamare le "polveri".
2. Emulsionare l'olio con l'acqua, dunque unirlo alla farina.
3. Aggiungere anche qualche goccia di succo di limone, che servirà per fare la reazione chimica con il bicarbonato di sodio.

Alternative:

In alternativa al succo di limone ed al bicarbonato di sodio, è possibile utilizzare un pizzico di lievito istantaneo: il risultato sarà pressoché identico.

4. Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo: si consiglia di lavorare la pasta per almeno 5 minuti.
5. Dividere l'impasto in 4 parti ed ottenere dei dischi dal diametro approssimativo di 15 cm.
6. Scaldare una padella in pietra: quando sarà molto calda, tostare le pagnottelle a fiamma viva, 2 minuti per lato. Successivamente, procedere con la cottura per altri 5-6 minuti, a fiamma dolce.

Raccomandazioni:

Il pane in padella ha bisogno di molto calore per cuocersi in modo omogeneo. Se si desidera una pagnotta più alta, si raccomanda di mantenere le pagnotte sul fuoco per più tempo. Ad ogni modo, si consiglia di stendere il pane ad uno spessore non superiore a 2 cm.

7. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e servire.

