

Paninis



Aujourd'hui je vous propose de délicieux paninis pour vos petits repas sur le pouce ! Ces paninis sont parfaits pour un repas du soir devant la télé, un midi en repas rapide et vous pouvez les garnir comme vous voulez ! Par exemple, pour ma part je les ai garnis de crème fraîche, gruyère râpé et de mâche, c'était super bon. La cuisson de ces pains se termine avec une presse brûlante une fois que le sandwich a été garni mais si vous ne disposez pas de l'appareil approprié, vous pouvez très bien utiliser un grille-pain, c'est ce que j'ai fait.

Pour environ 6 paninis

Ingrédients:

310g de farine

9cl de lait

5g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de sel

1c. à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Mélangez 9cl d'eau avec le lait tiédi et la levure émiettée. Laissez reposer quelques minutes. Ajoutez alors tous les autres ingrédients et pétrissez pendant 10min, au robot de préférence. Couvrez et laissez lever 1H.

Étalez la pâte en forme de rectangle sur un plan de travail fariné et divisez-la en 6 pâtons égaux.

Reformez de jolis rectangles de pâte et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 30min dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Enfournez les paninis et baissez aussitôt la température du four à 180°C (th.6). Laissez cuire 12 à 15min: les pains ne doivent pas colorer.

Laissez à peine tiédir et garnissez vos paninis votre goût. Pour les saisir, utilisez un appareil à croque-monsieur avec des plaques spéciales à paninis ou à défaut un grille-pain en veillant à ce que la garniture ne puisse pas couler.