

Avete bisogno di:

250 g di farina 00

350 g farina integrale

15 g di lievito secco

10 g miele

5 g di pepe di Sichuan

10 g di sale

60 g di olio extravergine di oliva

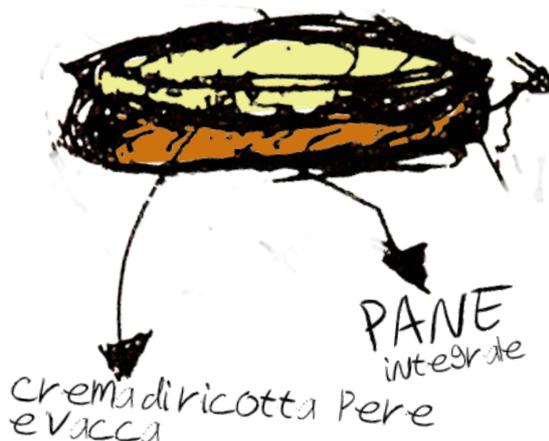
300-325 ml acqua tiepida (37-40°C)

200 g di panna

 100 g di crosta lavata di vacca

 150 g di ricotta

 300 g di pere



Buttate le farine sul tavolo e poi ridategli una forma decente, ricreando una montagnella.

Sciogliete il miele ed il lievito nell'acqua tiepida e versatelo nelle farine, poco per volta incominciando ad impastare.

Quando avrete ottenuto un impasto degno di tale nome stendetelo un pochino con le mani e versate l'olio per poi ricominciare ad impastare. Non vi preoccupate se sembrerà improvvisamente troppo morbido continuando ad impastare l'olio verra assorbito.

Se non dovesse accadere, buttate tutto e ricominciate.

Lasciate riposare circa 20 min, poi aggiungete il sale e il pepe macinato grosso, lavorando per pochi minuti. Lasciate riposare a temperatura ambiente, cioè intorno ai 25°/30°C... non è che nevica e lo mettete nel frigorifero.

Quando avrà raddoppiato il suo volume (circa 1 ora) spezzatelo e formate delle palline (circa 30g) con il palmo di una mano. Mettete le palline nelle forme che avete scelto spolverate di farina integrale e lasciatelo rilassarsi per un'oretta coperto da un telo umido.

Con uno spruzzino bagnate la superficie con una soluzione di acqua e olio (1:1) e con una lametta praticate un taglietto sulla superficie dei vostri panini. Infornate a 180° per 15 minuti circa, infornate insieme ai panini un recipiente con dell'acqua, questo aiuterà i panini a rimanere un pochino più morbidi.

Stanchi? Avete appena cominciato!

In un pentolino portare a bollire la panna, spegnere il fuoco e aggiungere la crosta lavata di vacca, mescolate per scioglierla.

Ora se non avete una planetaria dovrete stancarvi un altro pochino, lavate, sbucciate e private dei semi le pere, una volta tagliate a pezzetti di 1-2cm lavoratele con la ricotta in una ciotola.

Unite le due creme e mettetele in una sacca da pasticciere, se volete essere un po chic, oppure userete un cucchiaino per metterla sopra o all'interno dei panini.



E ricordate che chi lavora col miele si lecca le dita.