

# PINK LADY

## Panini alle Mele e Noci

### RICETTA

#### 1° Fase

Taglia le mele a dadini e con l frullatore a immersione prepara la purea e con la centrifuga estrai il succo di mele.

Trita grossolanamente i gherigli di noci.

Inserisci in ciotola la farina tipo 1 e il farro.

Versa il 200 g di succo di mela, purea di mele e lievito madre e mescola bene con un mestolo.

#### 2° Fase

Ottenuto un impasto omogeneo, inserisci il sale, la cannella ed il succo di mela rimasto.

Impasta per qualche minuto, ed infine inserisci le noci fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico.

Copri la ciotola con la pellicola e lascia lievitare quasi al raddoppio.

#### 3° Fase

Quando l'impasto sarà pronto, dividilo in circa 10 pezzi. Dagli una forma tondeggiante e falli riposare fino a quando non saranno ben lievitati su una leccarda coperta con della carta forno.

#### 4° Fase

Taglia delle fettine di mela.

Prima di infornare adagia le fettine sui panini

#### 5° Fase

Ora cuoci in forno caldo e statico a 220° per circa 25 minuti. Una volta cotti sfornale tue Pink Lady e falle raffreddare prima di servirle.



### Ingredienti

- 350 g Farina Tipo " 1 "
- 150 g Farina di Farro
- 250 g Succo di Mele  
Pink Lady
- 90 g Purea di Mele  
Pink Lady
- 100 g Licoli (lievito madre in coltura liquida)
- 70 g Gheriglio di Noci
- 2 g Cannella di Ceylon
- 10 g sale