

Panini al melograno & cioccolato fondente



✂ Per 10 panini

Ingredienti

150 g di pasta madre
350 g di farina di frumento "00"
150 ml di succo di melograno (ottenuto da 2-3 melograni schiacciati nello schiacciapatate)
50 g di yogurt intero
45 g di burro
60 g di zucchero
5 g di sale
100 g di cioccolato fondente tritato
1 uovo per spennellare

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere lo yogurt e il succo di melograno, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere la farina, lo zucchero, il sale e mescolare. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e impastare un po', una volta assorbito il burro aggiungere il cioccolato fondente tritato grossolanamente. Passare tutto sulla spianatoia e impastare energicamente per una quindicina di minuti. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per mezz'ora. Prendere l'impasto spezzarlo in 10 pezzi da 80 g circa e formare delle palline. Mettere le palline in stampi per brioche imburrati o ricoperti di carta da forno, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino a quando raggiunge il bordo dello stampo (4-5 ore). Spennellare con l'uovo sbattuto la superficie dei panini e cuocere nel forno preriscaldato a 190°C per circa 20-25 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare.