

## PANINI AL VAPORE CON FAGIOLI (Ricetta di Simone Salvini)



### panino padovano

500 gr farina  
100 gr farina integrale  
250 gr di acqua  
100 gr di olio extravergine  
200 gr di borlotti cotti  
6 gr di lievito  
sale



FRULLARE I FAGIOLI CON UNA PARTE DELL'ACQUA

- Latte di fagioli
- Lasciare una piccola quantità di fagioli interi



AGGIUNGERE L'OLIO E IL RESTO DELL'ACQUA



MISCELARE LE DUE FARINE



IMPASTARE AGGIUNGENDO LA PARTE LIQUIDA  
E I FAGIOLI INTERI



CONTINUARE SUL TAVOLO FINO AD OTTENERE  
UNA PASTA LISCIA ED OMOGENA



COPRIRE E LASCIAR LIEVITARE FINO AL  
RADDOPPIO

- Usare la pellicola tirata sulla bacinella



STENDERE L'IMPASTO



E TIRARLO FINO AD UNO SPESSORE DI UN CENTIMETRO CIRCA



TAGLIARE DEI TONDI CON IL COPAPASTA LISCIO



DAL PESO DI CIRCA 20-25 GR

- Test nella foto: 22 grammi



STENDERLI SU UNA TEGLIA CON CARTA DA FORNO

COPRIRLI (pellicola tirata)

E LASCIARLI LIEVITARE FINO AL RADDOPPIO

- **Cuocere in forno a vapore massimo per 8 minuti**

(nella foto si vedono i panini già cotti)



POLPETTE DI SOIA E CREMA DI SEDANO RAPA



FARCIRE I PANINI CON LA POLPETTA DI SOIA  
E INSALATA DI RADICCHIO CONDITA



lo stecchino rustico è un rametto di rosmarino  
pulito
