



Oggi cucina nonna Virginia

Ricette per un buffet: i panini delle feste

Le ricette per un buffet che vi propongo sono quelle dei panini delle feste, una raccolta per avere sotto mano le ricette e preparare facilmente a casa panini speciali che arricchiranno il rinfresco rendendolo ancora più curato. Troverete panini semplici, di semola, con farina integrale e di segale oppure arricchiti da noci e radicchio, cipolle ed olive o da semini vari. In ogni ricetta come sempre ho specificato sia la dose del lievito di birra che quella del lievito madre ;)

Se volete prepararli in anticipo li potete congelare dopo la cottura poi scongelarli e metterli in forno a 200 °C per 5 minuti prima di servirli, saranno ottimi!!!

- Panini di semola
- Panini all'olio con semini e spezie
- Panini di segale
- Panini radicchio e noci
- Pizzi leccesi
- Focaccine integrali
- Filone di pane bianco

Panini di semola

I panini di semola sono preparati usando la farina di semola di grano duro rimacinata che gli da un profumo ed una consistenza leggermente diversa dai panini classici: il risultato sono dei panini fragranti fuori e morbidi dentro, ideali per accompagnare un pasto ma anche da mangiare con nutella o marmellata a colazione. Nella ricetta, che è di Sara Papa, trovate le dosi per prepararli con il lievito madre o con il lievito di birra.



INGREDIENTI

- 600 g di farina di semola di grano duro rimacinata
- 400 g di acqua
- 150 g di lievito madre o 12 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele
- 10 g di sale

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito ed il miele nell'acqua tiepida (Bimby 1 minuto 37 °C Vel 4) poi aggiungere la farina ed iniziare ad impastare fino ad ottenere una pagnottella liscia ed omogenea (Bimby 5 minuti Vel spiga) che lasceremo lievitare in una ciotola coperta fino al raddoppio del volume. Se usate il lievito

di birra ci vorranno un paio di ore, con il lievito madre invece il tempo è decisamente superiore ovvero circa 6-8 ore.

A lievitazione avvenuta sgonfiamo l'impasto e formiamo un filoncino da cui taglieremo dei pezzetti, gli diamo la forma di un rettangolo e li arrotoliamo per dare forma ai nostri panini di semola (in foto i tre passaggi).



Mettiamo i panini sulla placca da forno con carta forno e lasciamoli lievitare ancora un'ora, poi inforniamo a 220 °C per 10 minuti dopodichè abbassiamo la temperatura a 180 °C e proseguiamo la cottura per altri 20 minuti fino a dorarne la superficie

Panini all'olio

I panini all'olio con spezie e semini sono dei morbidi e piccoli panini che si prestano bene ad essere farciti con affettati o formaggi e presentati come finger food in un buffet salato oppure da soli per arricchire la nostra tavola delle feste. Io li ho preparati con la [pasta madre](#) ma, per chi non l'avesse, metto anche le dosi per prepararli con il lievito di birra.



INGREDIENTI

Per 25 panini piccoli

- 150 g di farina 00
- 175 g di farina 0
- 110 g di pasta madre (oppure mezzo cubetto di lievito di birra)
- 175 ml di latte intero (125 ml se usate il lievito di birra)
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di miele
- 20 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di sale

Per guarnire i panini

- spezie o semi vari: io ho usato pepe nero, fiori di sambuco, semi di finocchio

PROCEDIMENTO

Sciogliere la pasta madre (o il lievito di birra) in metà dose di latte tiepido con mezzo cucchiaino di miele poi aggiungere le farine 0 e 00 unite e setacciate e continuare a mescolare aggiungendo di volta in volta il restante latte.

Aggiungere l'uovo e l'olio e continuare ad impastare ed infine unire anche il sale. Impastare fino a quando otterrete un panetto liscio ed omogeneo anche se un pò appiccicoso (aiutatevi con un tarocco) che metterete a lievitare in una ciotola coperta da un panno in forno spento fino al raddoppio del volume che avverrà in circa 4 ore se usate la pasta madre altrimenti in 2 ore se usate il lievito di birra.



Trascorso il tempo create su di una spianatoia un filoncino da cui staccherete dei panini al latte di 25 g ciascuno che metterete di nuovo a lievitare coperti da un panno in forno chiuso per circa 1 ora (30 min se usate il lievito di birra).



Trascorso il tempo spennellare la superficie con il latte ed aggiungere i semi a piacere o lasciarli semplici, infornare a 200 °C per 15-20 minuti, fino a dorarne la superficie. Lasciare raffreddare su una gratella

Panini di segale

I panini di segale sono un pane leggermente più scuro fatto con un mix di farina integrale e farina di segale che li rende particolari sotto vari aspetti: sono molto ricchi di fibre e poveri in carboidrati ed hanno anche un basso contenuto calorico quindi sono adatti a chi vuole controllare il peso. Non da ultimo hanno un buon sapore di pane, sono ideali da farcire oppure da servire come pane da tavola dato che si accostano bene a tutti i nostri piatti mediterranei.



INGREDIENTI

- 300 g di farina 0
- 150 g di farina di segale
- 50 g di farina integrale
- 300 ml di acqua
- 4 g di lievito di birra

- 1 cucchiaino di zucchero
- 20 g di olio evo
- 7 g di sale

PROCEDIMENTO

Per chi lavora a mano: unire le farine in una ciotola. Sciogliere il lievito con 150 ml di acqua tiepida ed 1 cucchiaino di zucchero poi versare tutto nella ciotola ed iniziare ad impastare aggiungendo poco a poco i restanti 150 ml di acqua in cui avremo sciolto il sale. Per ultimo incorporare all'impasto l'olio evo poi spostarsi su di un piano da lavoro ed impastare bene in modo da ottenere un panetto omogeneo.

Per chi usa il Bimby: sciogliere il lievito ne boccale con 150 ml di acqua ed un cucchiaino di zucchero 30 sec 37°C Vel 3 poi aggiungere le farine ed impastare 30 sec Vel Spiga. Aggiungere dal foro i restanti 150 ml di acqua in cui avremo sciolto il sale e per ultimo incorporare all'impasto l'olio evo sempre impastando 2 minuti Vel Spiga.

Mettere l'impasto dei panini di segale in una ciotola unta di olio, coprire con pellicola da cucina e lasciare lievitare fino al raddoppio: con questa quantità di lievito ci vogliono circa 4 ore.

Trascorso il tempo fare dei piccoli panini di circa 70 g , sistemarli su una teglia foderata con carta forno e dopo aver fatto un taglietto a croce in superficie lasciarli riposare in forno spento per 30 minuti.

Cuocere i panini di segale in forno già caldo a 200 °C per 20 minuti.

Panini al radicchio e noci

La ricetta dei panini radicchio e noci l'ho scovata in una rivista del Bimby e subito l'ho personalizzata con il mio lievito madre (naturalmente vi riporto anche le dosi con il lievito di birra) ed ho fatto fare una lievitazione lunga in frigorifero. Il risultato sono dei morbidi panini con un delicato sapore che si sposano bene con secondi piatti soprattutto di carne, assolutamente da provare per stupire i nostri commensali.



INGREDIENTI

- 300 g di farina 0 (250 g se usiamo il lievito di birra)
- 50 g di farina 00
- 150 g di lievito madre (oppure 4 g di lievito di birra)
- 100 ml di latte

- 200 ml di acqua
- 1 uovo
- 20 g di olio evo
- 100 g di radicchio
- 50 g di noci spezzettate
- 1 cucchiaino di zucchero
- 10 g di sale

PROCEDIMENTO

Tritare il radicchio (per chi ha il Bimby 5 sec Vel 6) e metterlo da parte.

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero (per chi ha il Bimby 30 sec 37 °C Vel 3) poi iniziare ad impastare aggiungendo la farina e poco a poco anche il latte e l'olio infine unire il sale (per chi ha il Bimby aggiungere gli ingredienti ed impastare 2 min Vel Spiga).

Quando l'impasto sarà omogeneo incorporarvi le noci spezzettate ed il radicchio (per chi ha il Bimby 1 min Vel Spiga).

Mettete l'impasto dei panini radicchio e noci in una ciotola unta di olio e copritelo con un canovaccio, fatelo riposare in luogo riparato:

- se decidete di fare i panini in giornata aspettate il raddoppio del volume
- se volete fare la lievitazione in frigo allora aspettate 2 ore poi copritelo con la pellicola e trasferitelo in frigorifero per una notte. Il giorno dopo tirate fuori l'impasto e fatelo raddoppiare di volume.

Al raddoppio versare l'impasto su un piano e tagliare dei pezzetti di 70 g, dargli una forma rotonda e poggiarli sopra una teglia foderata con carta forno poi lasciarli riposare 1 ora coperti con un canovaccio ed infine infornare a 180 °C per 30 minuti.

I panini radicchio e noci sono pronti.

Pizzi leccesi

I pizzi leccesi sono dei panini farciti con un sughetto di cipolle, pomodori, olive e peperoncino. Sono un'ottima preparazione da presentare in un buffet salato sia da soli che da accostare ad affettati. Li ho preparati per l'evento "pizzi leccesi" in cui tutti i blogger di Giallo Zafferano abbiamo seguito la ricetta di Maria Angela del blog [Le passioni di MAM](http://lepassionidimam.it).



INGREDIENTI

- 300 g di farina 0 + circa 150 g per l'infarinatura
- 300 g di farina 00
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 350 ml di acqua
- 15 g di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Per il condimento:

- 2 cipolle medie (circa 200 g)
- 15 pomodorini (circa 200 g)
- 3 cucchiaini di pomodori pelati o passata di pomodoro (circa 100 g)
- olive nere denocciolate
- 60 g di olio
- sale
- peperoncino (facoltativo)
- origano

PROCEDIMENTO

Prepariamo l'impasto: sciogliere in una ciotola capiente il lievito in metà dell'acqua tiepida, aggiungere le farine e lo zucchero, mescolare e mettere la restante acqua e in ultimo il sale e impastare bene per una decina di minuti. Se l'impasto risulta morbido va bene così non va aggiunta altra farina. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola coperto con la pellicola o con un canovaccio umido per circa 2 ore in un luogo caldo e senza correnti.

Prepariamo il condimento: affettare le cipolle sottili e poi tagliarle a pezzi, metterle in una padella con l'olio farle cuocere 5 minuti, unire i pomodorini tagliati a pezzi, i pomodori pelati schiacciati, l'origano e il sale (peperoncino a piacere) poi cuocere per un'altra decina di minuti mescolando spesso, spegnere e far raffreddare. Quando sarà raffreddato aggiungere le olive nere a pezzetti.



Prendere la ciotola con l'impasto, aprirlo al centro e metterci dentro metà del condimento, chiudere l'impasto su se stesso e cominciare ad impastare poi mettere il restante condimento e impastare ancora facendo attenzione che si mischino bene: verrà un impasto molto morbido e scivoloso.



Formare delle palline poco regolari di impasto con le mani o aiutandosi con un tarocco, passarle nella farina 0 e metterle su una teglia infarinata, coprire con il canovaccio e far lievitare per un'ora.



Infornare i pizzi leccesi in forno caldo e statico a 220° per 15 minuti.

Focaccine integrali

Le focaccine integrali sono ottime da farcire con salumi e formaggi anche in un buffet salato oppure a colazione spalmandoci sopra un pò di marmellata di more ([qui](#)) o di fragole ([qui](#)). Le ho preparate seguendo la ricetta del libro base del Bimby con qualche modifica e per la prima volta ho usato il mio lievito madre appena nato e con un bel risultato sia come lievitazione che come profumo. Che soddisfazione, il lievito è piccolo ma si fa già strada :) Vi lascio anche la dose con il lievito di birra.



INGREDIENTI

- 150 g di farina integrale
- 250 g di farina 00
- 100 g di pasta madre (oppure 1/2 cubetto di lievito di birra)
- 100 ml di latte
- 100 ml di acqua

- 30 g di olio evo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 7 g di sale

PROCEDIMENTO

Con il Bimby: Mettere acqua, latte, lievito e zucchero nel boccale e frullare 20 Sec 37 °C Vel 4 poi aggiungere le farine ed il sale ed impastare 2 min Vel spiga. Aggiungere l'olio e continuare ad impastare 2 min Vel spiga.

Metodo classico: Sciogliere il lievito in 50 ml di acqua tiepida con lo zucchero ed aggiungere il latte tiepido poi unire le due farine e formare una fontana al centro della quale metteremo la parte liquida con il lievito: iniziamo ad impastare aggiungendo piano piano anche i restanti 50 ml di acqua tiepida in cui avremo sciolto il sale. Impastiamo ancora e piano piano uniamo anche l'olio fino ad avere un impasto liscio ed omogeneo.

A questo punto lasciamo lievitare l'impasto coperto per il tempo necessario a raddoppiare il volume: 4 ore se usiamo il lievito madre, 2 ore se usiamo il lievito di birra, io lo metto nel forno chiuso. Trascorso il tempo stenderlo con il mattarello su un piano infarinato lasciandolo dello spessore di 2 cm e tagliamo delle focaccine di 5 cm di diametro circa.



Sistemiamole sulla placca del forno ricoperta con carta forno e lasciamole lievitare un'ora circa. Cuocerle in forno caldo a 180 °C per 20 minuti circa e lasciarle raffreddare in forno. Le focaccine integrali sono pronte.

Filone di pane bianco

Il filone di pane bianco è una pagnotta che ho preparato con il lievito madre facendo una lievitazione lunga: impastato la sera e lasciato lievitare tutta la notte poi la mattina gli ho dato la forma e dopo 1 ora l'ho cotto. Vi assicuro che la pasta madre ha dato un profumo ed un sapore speciale alla pagnotta che ha una crosta croccante ed una mollica morbida!!!provate un pò anche voi...ecco la ricetta (vi posto anche le dosi con lievito di birra per chi non avesse la pasta madre) :)



INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 120 g di pasta madre (rinfrescata da 2 ore) oppure 4 g di lievito di birra

- 280 ml di acqua
- 20 g di sale
- 10 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Sciogliere la pasta madre (oppure il lievito di birra) in metà dose di acqua tiepida e zucchero (per chi usa il Bimby 30 sec Vel 3, 37 °C), unire la farina ed impastare aggiungendo di volta in volta la restante acqua (per chi usa il Bimby 3 min Vel spiga). Continuare ad impastare fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Se la farina dovesse richiederlo aggiungere altra acqua senza superare i 40 ml.

Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola da cucina e lasciare lievitare 2 ore in forno spento poi spostarlo in frigo e farlo riposare tutta la notte. Il giorno dopo togliere l'impasto dal frigo 4 ore prima di usarlo poi sgonfiarlo e stenderlo in un rettangolo.



Arrotolare partendo dal lato lungo fino ad ottenere un filone. Sistemare il filone di pane bianco sulla leccarda foderata con carta forno e fare dei tagli in un senso e nell'altro come in foto poi lasciarlo lievitare coperto da un panno per 1 ora.



Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 20-30 minuti inserendo un pentolino di acqua per creare un pò di umidità.