

Panello all'olio di rosmarino

- ⇒ 1 kg. di farina
- ⇒ 1/2 bicchiere d'olio
- ⇒ 25 g di lievito di birra
- ⇒ 1/2 bicchiere di latte
- ⇒ 1 cucchiaino di zucchero
- ⇒ una presa di sale
- ⇒ 1 uovo
- ⇒ 1 rametto di rosmarino

Versate la farina a fontana e nel centro mettete un pizzico di sale, il cucchiaino di zucchero ed il lievito di birra precedentemente sciolto nel latte tiepido.

Impastate la farina con gli ingredienti e formate un panello morbido e compatto.

Mettetelo in una terrina e fatelo lievitare per almeno due ore: intanto in un tegamino soffriggete il rosmarino nell'olio di oliva.

Riprendete la pasta lievitata e rimpastatela aggiungendo l'olio col rosmarino.

Impastate ancora, in modo che venga ben assorbito, e dividete la pasta ottenuta in tante piccole pagnottelle.

Incidetevi sopra, con un coltello, un segno a croce e rimettetetele a lievitare fino a che non avranno raddoppiato il loro volume.

Spennellatele con l'uovo sbattuto, mettetetele in una teglia unta d'olio, e cuocete nel forno a 200° per almeno quarantacinque minuti.

Togliete i panelli dal forno e fateli raffreddare avvolti in un canovaccio.