

## Ingredients:

- \* 250 g Farina 0
- \* 175 ml Acqua
- \* 5 g Lievito naturale secco attivo

## Steps:

1. Setacciare la farina e versare al centro il lievito precedentemente sciolto in poca acqua tiepida.
2. Iniziare ad impastare aggiungendo poco alla volta l'acqua rimasta e quando la farina avrà assorbito bene.
3. Continuare ad impastare aggiungendo se necessario altra farina ma sempre poca alla volta.
4. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, formare una palla e mettere a lievitare in una ciotola.
5. Riprendere l'impasto e sgonfiarlo lavorandolo ancora per pochi minuti e procedere ad una nuova lievitazione.
6. Riprendete nuovamente l'impasto e sul piano del tavolo e con un mattarello tirate un rettangolo che arrotondiate ai bordi.
7. Tagliate con una spatola ricavando piccoli pezzi, e formate con le mani dei piccoli panini rotondi leggerissimi.
8. Disporre i panini su una teglia Black.Bake e cuocere con il seguente programma.