

PANINI MET NUTELLA® EN AARDBEIEN



INGREDIËNTEN:for 8 mini-rolls. 2
mini-rolls per serving.



MOEI



PORT



INGR

150
MIN

- ✓ 8 broodjes
- ✓ 60 g Nutella®
- ✓ 100 g in plakjes gesneden aardbeien
- ✓ 25 g ricotta
- ✓ Poedersuiker naar smaak

Voor de panini

- ✓ 250 g volkorenbloem
- ✓ 18 g suiker
- ✓ 3 g zout
- ✓ 12 g boter
- ✓ 120 ml volle melk
- ✓ 17 ml lauwe melk
- ✓ 8 g biergist





STAP 1

Dit is het recept voor de panini, voor wie ze graag zelf maakt:

INGREDIËNTEN

- 250 g volkorenbloem
- 18 g suiker
- 3 g zout
- 12 g boter
- 120 ml volle melk
- 17 ml lauwe melk
- 8 g biergist

BEREIDING

Los in een kom de biergist op in het lauwe water. Giet alles in een kom bij de bloem, suiker, zout en gesmolten boter. Voeg de melk toe en meng alle ingrediënten tot een glad en homogeen deeg.

Maak bolletjes deeg van ongeveer 40 g, duw ze lichtjes plat en laat ze ongeveer 2 uur rijzen.

Bak de broodjes gedurende 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.



STAP 2

Snijd de broodjes overlangs in twee. Besmeer de onderkant met Nutella®. Voeg de aardbeien en ricotta toe en leg de bovenkant erop. Zet de panini onder de grill. Let erop dat de Nutella® niet smelt. Serveer de warme panini met wat poedersuiker.