

OPPSKRIFT

Panini med Nutella[®] og jordbær

Middels

4 Porsjoner

2 h 30 min



INGREDIENSER

til 8 mini-boller. 2 mini-boller per porsjon.

Til deigen

250 g sammalt hvetemel

18 g sukker

3 g salt

12 g smør

120 ml helmelk

17 ml lunkent vann

8 g ølgjær

Til garnering

60 g Nutella[®]

100 g friske jordbær i skiver

25 g ricotta

Melis etter ønske

Sukkerrør til smak



For å lage denne deilige oppskriften, er 15g Nutella per person akkurat passe!



1

Rør ut ølgjæren i lunkent vann i en bolle. Bland mel, sukker, salt og smeltet smør i en annen bolle og hell gjærblendingen over. Tilsett melken og rør til deigen er jevn og glatt. Form små deigboller på ca. 40 g, trykk lett på hver og la dem få heve seg i cirka 2 timer. Stek i ovn ved 180 °C i 15 minutter.



2

Del bollene i to. Smør Nutella® på den nederste halvdel. Tilsett jordbær og ricotta og legg toppdelen oppå. Varm bollene under grillen uten at Nutella®-laget smelter og server varme med et dryss av melis.