

Le Monde de Marie

Le 13 Juillet 2012

PANINI MAISON



Ce petit sandwich star des sandwicheries, et de certains services de restauration rapide, peut se substituer à un repas complet ou être dégusté froid en pique-nique. Il s'agit d'un petit pain blanc que l'on garni selon nos envies et que l'on passe ensuite au presse sandwich pour le rendre doré, chaud et croustillant à souhait. La garniture intérieur ne cuit pas mais cette étape permet au fromage de fondre, hum! Un petit conseil, préparer le pain la veille et congelez-les une fois refroidi dans votre micro-onde. Pensez aux mini paninis pour l'apéro ils feront fureur (vous pouvez en faire 16 avec cette recette)

LE PAIN

INGREDIENTS pour 4 paninis ou 8 petits paninis

- 2cs de sucre en poudre
- 2cc de sel
- 4cs d'huile d'olive
- 250 ml d'eau tiède
- 450g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger

REALISATION:

A la main: Dans un bol mélanger la levure à l'eau tiède et au sucre. Dans un saladier mélanger le sel à la farine et former un puits, ajouter l'huile et le mélange sucre/eau/levure. Mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène, souple et non collante (ajouter de la farine si besoins). Couvrir le saladier d'un tissu et laisser monter dans un endroit chaud, la pâte va doubler de volume (environ 30min).

En machine à pain: ajouter tous les ingrédients dans l'ordre, dans la cuve de la machine, lancer le programme pétrissage pendant 10 min (selon les machines il est possible que vous soyez obligé d'ajouter un peu de farine) puis couvrir la cuve d'un tissu propre et laisser gonfler la pâte dans un endroit chaud, elle doit doubler de volume. SI vous avez la machine à pain, la "fournée" de Moulinex, ajouter environ 50g de farine, laisser pétrir 10 minute au programme 15 et laissez ensuite lever 30 min à température maxi (dorage fort 35°C) programme 16.

Une fois la pâte levée séparez-la en 4 ou 8 pâtons de poids égal. Former des petits pains que vous disposerez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser gonfler recouvert d'un linge propre, au chaud, jusqu'à ce que les petits pains doublent de volume. Personnellement je les laisse gentiment gonfler 30 min au four à 35°C sans chaleur tournante.



Cuire ensuite à four préchauffé à 200°C (programme brioche si vous avez) pendant 10 à 15 minutes selon la taille de vos paninis et selon votre four. Les petits pains doivent être légèrement dorés.



Vous pouvez congeler les petits pains en les emballant dans un film transparent (adapté à la congélation) puis dans un sachet congélation. Décongelez-les à l'avance, ou au micro-onde progressivement.

Une fois les petits pains à panini prêt, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et garnissez-les selon vos envies. Pour les grillez il existe des presses ou grils à paninis dans le commerce, personnellement j'utilise mon gaufrier qui est également doté de plaques spéciales grill. Laisser cuire 1 à 2 min selon la puissance de votre appareil et la cuisson que vous souhaitez. Régalez-vous, attention c'est chaud !



RECETTES DE PANINIS

Je vous donne quelques une de mes recettes favorites, mais je compte sur vous pour ajouter les vôtres en commentaire.

Panini Saumonetta :

- Beurre
- Saumon fumé à souhait
- Aneth fraîche
- Jus de citron
- Crème fraîche ou fromage blanc (à mélanger à l'aneth)
- Poivre
- Mozzarella

Panini Savoyard

- Reblochon
- Pomme de terre cuite en rondelles
- Oignons frits
- Lardons dorés
- Crème fraîche (très peu)

Panini aux cèpes

- Cèpes cuits au persil et à l'ail
- Béchamel
- Fromage râpé (gruyère, gouda)
- Sel, poivre.

Panini épinard /chèvre

- Epinard en conserve
- 1 cabécou / panini
- Sauce béchamel
- Sel, poivre, curry

Panini poire/roquefort

Marieetsonmonde.canalblog.com

- Beurre
- Paires au sirop
- Roquefort ou gorgonzola
- Poivre

Panini à l'italienne

- Beurre
- Tomates fraîches ou confites
- mozzarella, ou parmezan
- Basilic
- Roquette
- Jambon crut de votre choix

Panini crudité

- Tomates
- Salade verte
- Œuf dur
- beurre
- Rondelles de concombre
- Tranche de jambon ou de poulet

Panini jambon/beurre

- Jambon
- beurre
- Emmental
- poivre

Panini burger

- Viande hachée cuite
- rondelles de tomate
- rondelles de cornichon
- tranche de gouda ou emmental
- mayonnaise ou sauce tartare
- 1 feuille de salade

Et voilà à vous de jouer! Et j'attends vos idées dans les commentaires!