

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the recipe card.

## Panini misti con semi

### Ingredienti

- 3 confezioni di GranPizza
- 1 cucchiaio di Latte
- Semi di papavero q.b.
- Semi di finocchio q.b.
- Semi di girasole q.b.

### Preparazione

1. Lasciare lievitare gli impasti come da istruzioni sulla confezione. Preparare i panini a piacere, spennellare con latte, distribuire i semi e infornare per 30 minuti circa a 200°C Per i panini tondi: fare 6 palline e appiattirle leggermente- Per le trecce: fare tre pezzetti di impasto allungati e sottili, lunghi indicativamente 10 cm e intrecciarli. Per le girelle: tagliare l'impasto senza impastarlo e arrotolarlo su sé stesso. Per i rettangolini: tagliare col coltello dei rettangoli di pasta, se si vogliono non più alti usare l'impasto doppio Per gli otto: usare un vermicello di pasta lungo 15 cm e ripiegarlo fino a creare due asole e bloccare inserendo gli estremi opposti all'interno delle asole.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 50

👤 4 4 persone