

# Ricetta per gustosi panini ai datteri e alla cannella



## Ingredienti:

- 300 g farina integrale
- 200 g farina bigia o farina bianca
- 1 cucchiaino e ½ sale
- 2 cucchiaini cannella
- ½ cubetto lievito
- 3 dl acqua
- 2 cucchiai yogurt al naturale
- 10 pz. datteri

## Preparazione:

**300 g farina integrale**

**200 g farina bigia o farina bianca**

Versare in un contenitore e mescolare.

**1 cucchiaino e ½ sale**

**2 cucchiaini cannella**

Aggiungere entrambi e mescolare alla farina.

**½ cubetto lievito**

**3 dl acqua**

Sciogliere il lievito in acqua.

Diluire la farina con il liquido girando dall'interno verso l'esterno.

**2 cucchiai yogurt al naturale**

Aggiungere.

**10 pz. datteri**

Snocciolare, tagliare a pezzetti piccoli e aggiungere.

Lavorare l'impasto finché non raggiunge una consistenza liscia ed elastica.

Coprire e lasciar lievitare in un luogo caldo per ca. 1 ora.

Formare con l'impasto dei piccoli panini. Disporre su una teglia con carta da forno e inserire nella parte bassa del forno ancora freddo.

Cuocere a 200 gradi per 20–30 min. a seconda della grandezza. A fine cottura, battendoli sul fondo, i panini devono suonare vuoti.