

PANE, PIZZE E FOCACCE

Panini al latte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca	550 g
Latte	250 g
Burro	90 g
Zucchero	90 g
Lievito di birra	30 g
Uovo	1
Vaniglina	1 bustina
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 15-16 panini. Ponete sulla spianatoia 500 g di farina unite lo zucchero ed un pizzico di sale: mescolate gli ingredienti e fate la fontana.
- 2 Sciogliete il lievito nel latte tiepido e versatelo al centro della fontana, unendo anche l'uovo intero, 70 g di burro ammorbidito ed a pezzetti.
- 3 Impastate il tutto (se l'impasto risultasse troppo sodo aggiungete un poco di latte), aromatizzate con la vaniglina e ponete la pasta in una capace ciotola spolverizzata di farina bianca: copritela con un asciughino piegato in quattro e lasciatela riposare in luogo tiepido per almeno un'ora.
- 4 Trascorso questo tempo, lavoratela energicamente per alcuni minuti e rimettetela nella ciotola infarinata facendola lievitare ancora coperta, per mezz'ora.
- 5 Dopo di che dividete la pasta a piccoli pezzi (15-16), arrotolateli fra le mani e sistemateli su una placca imburrata distanziati fra loro; con le forbici fate 5 taglietti sul bordo mentre con uno stampino rotondo incidete il centro.
- 6 Introducete la placca in forno già caldo (220 gradi) lasciandovela per circa 15 minuti.