

## DOLCI E DESSERT

# Panini di Pasqua

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

1 h

## Ingredienti per 4 persone

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Farina gialla finissima | 250 g |
| Zucchero                | 50 g  |
| Uvetta sultanina        | 50 g  |
| Burro                   | 25 g  |
| Lievito di birra        | 15 g  |
| Uova                    | 2     |
| Limone                  | 1/2   |
| Latte                   | 4 cl  |

## Preparazione

- 1 Ammorbidite in acqua l'uvetta. Setacciate la farina gialla e versatela sulla spianatoia; a una piccola parte di essa (50 g) unite il lievito diluito in poco latte tiepido (4 cl circa), lavorate l'impasto, fate un panetto, collocatelo in una ciotola, copritelo con un tovagliolo e mettetelo in luogo tiepido, lasciandolo lievitare per due ore.
- 2 Trascorso questo tempo impastate al panetto lievitato la restante farina gialla, le due uova, lo zucchero, 15 g di burro ammorbidito e a pezzetti, la scorza grattugiata del limone, l'uvetta ben strizzata e tanto latte tiepido quanto ne occorre per ottenere una pasta di media consistenza.
- 3 Fate con essa una palla, rimettetela nella ciotola, incidetela con un taglio in croce, copritela e ponetela a lievitare in luogo tiepido per almeno un'ora.
- 4 Lavorate di nuovo la pasta, dividetela a pezzetti (20) e arrotolate ognuno formando delle grosse pallottole (4 cm circa di diametro), indi con un dito schiacciatele leggermente al centro.
- 5 Imburrate una placca e mettetevi i panini. distanziati fra loro: cuoceteli in forno a 170 gradi per 30 minuti.