

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini morbidi salati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I nostri panini morbidi salati sono squisiti davvero e non crediate che siano molto difficili da fare. Seguendo i nostri consigli infatti riuscirete sen'zaltro a farli in maniera perfetta proprio come quelli che mangiate ai pub. Un mix tra dolce e salato che vi conquisterà. Molto simili ai buns americani, questi panini morbidi salati sono gustosissimi! Farciteli come più vi piace, magari con un buon hamburger alla piastra oppure con salumi e formaggi. Se dovete ad esempio allestire un buffet sono anche ottimi più piccini, e stanno benissimo anche con un velo di crema alle nocciole! Provate questa ricetta super collaudata e vedrete che successo! Amate i lievitati da forno? Beh allora non perdetevi anche la ricetta per fare le [pizzette](#) da buffet!

Se volete sperimentare anche dei panini ugualmente gustosi ma senza attendere troppo tempo: [pane con lievito istantaneo](#), la ricetta di Giallozafferano, viene in vostro aiuto!

INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr

RICOTTA DI PECORA a piacere Mucca -
250 gr

LATTE freddo - 120 ml

LIEVITO DI BIRRA 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

SEMI DI SESAMO

SALE 10 gr

PER SPENNELLARE

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i panini morbidi salati prima di tutto: versate nella ciotola dell'impastatrice, la farina, lo zucchero, la ricotta, il latte, l'olio extravergine d'oliva e lievito sbriciolato.







- 2 Accendete l'impastatrice alla minima velocità e iniziate a lavorare l'impasto e, pian piano aumentate la velocità. Lavorate per 3-4 minuti, poi aggiungete il sale, continuate a lavorare per qualche minuto, fino a quando l'impasto si sarà incordato nel braccio dell'impastatrice.



- 3 Trasferite sul piano di lavoro l'impasto e lavoratelo leggermente a mano.



- 4 Adagiate il composto in una ciotola, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per circa 3-4 ore, fino a quando il volume si sarà raddoppiato.





- 5** Trascorso il tempo necessario per la lievitazione, dividete l'impasto in pezzi; con l'aiuto di una bilancia create dei panini di circa 70g ciascuno. Lavorate velocemente e dolcemente, le porzioni di pasta, dandoli una forma rotonda.



- 6** Trasferite i panini in una teglia ricoperta con della carta da forno, coprite con la pellicola e lasciate nuovamente lievitare per circa 1 ora e 30 minuti.



7 Una volta che il volume dei panini si sarà raddoppiato, spennellateli con il tuorlo e il latte e cospargete la superficie con i semi di sesamo.





8 Mettete in forno ventilato preriscaldato a 175°C per 15-20 minuti.



9 I panini morbidi salati sono pronti, sfornate e lasciate raffreddare.

