

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Ancora panini e paninetti

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 200 g di semola rimacinata
- 400 g di farina 0 (io ho messo la Manitoba 0 e buona)
- 1 b. di lievito granulato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di sale
- 1/2 l. di acqua tiepida
- 300 ml di latte 0 lattosio.

### PREPARAZIONE

- 1** Impastate, formate una palla e lasciate lievitare per un'oretta messo dentro un sacchetto di plastica e coperto con una tovaglia.

Accendete il forno su 200°C con un pentolino di acqua dentro.





2 Tagliate i panini e metteteli a lievitare ancora per 20 minuti.

Bagnateli con acqua e latte freddo. Infornateli per 20 minuti circa.





3 Belli, e anche buoni.

