

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Dinner rolls

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

12 g di lievito di birra
125 ml d'acqua tiepida
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
375 g di farina
30 g di burro fuso
125 ml latte tiepido
semi di papavero
olive
origano
latte per guarnire.

PREPARAZIONE

1 Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero e lasciarlo riposare per 15 minuti.

Setacciare la farina con il sale in una terrina molto grande, aggiungere il burro, il latte e il

lievito. Amalgamare il composto e trasferirlo su un piano infarinato.

Impastare per almeno 10 minuti finchè non sarà liscio ed elastico.

Metterlo in una ciotola infarinata.



2 Lasciarlo lievitare per due ore (o finchè non raddoppia).



3 Impastarlo nuovamente e dategli la forma che desiderate.

Lasciare lievitare i panini per altri 30 minuti, spennellarli con del latte e spolverizzarli con i semi.

Infernare in forno caldo a 190°/200° per 20 minuti o finchè non saranno leggermente dorati.



4 Ed ecco l'interno.

