

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Mini panini al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 400 ml di latte tiepido.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sciogliere il lievito in 100 ml di latte tiepido, aggiungere lo zucchero e 100 g di farina.



3 Coprire e lasciar lievitare circa mezz'ora in luogo tiepido.



- 4 Intanto impastare la rimanente farina con il sale, l'olio e aggiungere il lievito e il rimanente latte tiepido a filo sino ad ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso.

Formare una palla, segnare a croce e mettere a lievitare coperto da una pellicola per due ore, in luogo tiepido.



- 5 Dopo due ore prendere dei pezzetti di pasta e stenderli con il dorso della mano e arrotolarli su stessi, ripetendo l'operazione due volte. Segnare i panini con due tagli trasversali. Il risultato è questo.



6 Ora mettere a lievitare coperto da un panno ancora un'oretta.





- 7 Prima di infornare per 15-20 minuti a 220° in forno ventilato, pennellare con latte tiepido i panini.

Si conservano a lungo morbidi e si possono surgelare. **NOTE**