

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Panini ai fiocchi di latte

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

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



### INGREDIENTI

200 g di fiocchi di latte  
100 g di acqua tepida  
1/2 cubetto di lievito di birra  
1 uovo intero  
la punta di un cucchiaino di bicarbonato  
3 cucchiari rasi di zucchero semolato  
2 cucchiaini di sale  
250-300 g di farina circa.

### PER SPENNELLARE

un tuorlo

## PREPARAZIONE

**1** Ecco i fiocchi di latte utilizzati per questa ricetta, ma qualsiasi marca va bene:



**2** Mettere nell'impastatrice o in una ciotola, se si impasta mano, i fiocchi, l'uovo intero, il lievito sciolto nell'acqua tiepida, lo zucchero ed il bicarbonato.

Girare un po' con un cucchiaio ed unire i primi 100 g di farina.





**3** Ora impastare aggiungendo un cucchiaio di farina alla volta, in modo da regolarsi sulla consistenza che deve essere morbida ma lavorabile, circa 230 g.

A meta' lavorazione aggiungere il sale.





- 4 Sia che lavoriate a mano che con l'impastatrice, impastare abbastanza a lungo perchè l'impasto si presenti perfettamente liscio e assolutamente non grumoso.

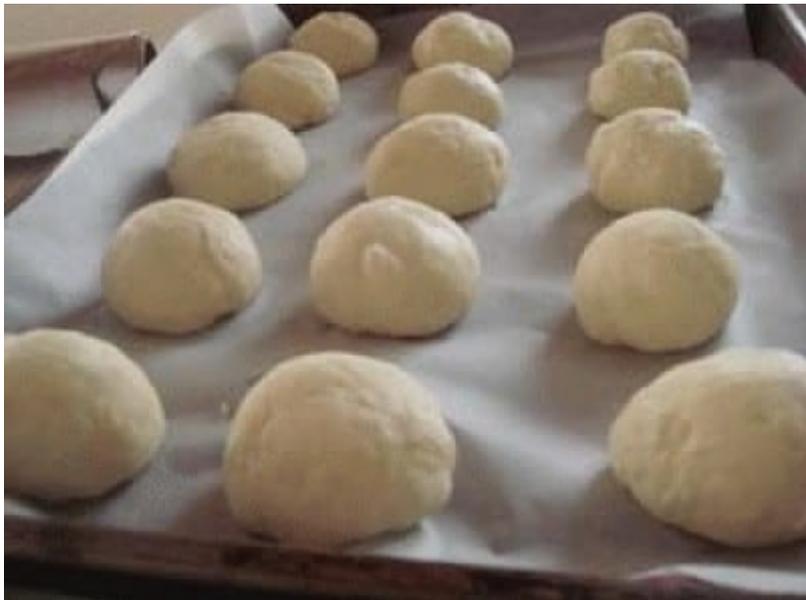
Il formaggio insomma deve integrarsi perfettamente.

Alla fine metterlo in una ciotola coperta con pellicola e far lievitare un paio d'ore.





**5** A fine lievitazione, dividere l'impasto in 15 pezzi, che dovranno lievitare in teglia coperti con un panno, per circa un'ora.





**6** Ora spennellarli con tuorlo d'uovo battuto, e cuocerli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15-20 minuti.

Eccoli sfornati, e poi un panino aperto.





## NOTE

Gli ingredienti sono sufficienti per la preparazione di circa 15 panini piccoli. Per la conservazione: si possono preparare un giorno prima conservandoli in un sacchetto ermetico. Possono inoltre essere surgelati.