

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panini al latte e gocce di cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ 2 ORE E 45 MINUTI DI RIPOSO/LIEVITAZIONE TOTALI*



Hai presente quel profumo celestiale che invade la casa quando prepari i dolci fatti in casa? C'è solo una cosa che può rovinare questa magia: svegliarsi la mattina dopo e trovare le tue brioche preferite dure e asciutte. Se anche tu ti ritrovi spesso con questo problema, sappi che esiste un **trucco infallibile** per evitarlo.

Oggi ti propongo la ricetta definitiva per preparare dei fantastici **panini al latte e gocce di cioccolato senza burro**. Sostituendo il burro con l'olio di semi di mais, riuscirai a mantenere l'impasto idratato

molto più a lungo. Il risultato saranno dei **panini morbidi al latte con cioccolato** che restano soffici come nuvole per giorni, perfetti da inzuppare a colazione o da infilare nello zaino per la merenda dei bambini.

Preparare questi **panini dolci al latte per merenda** è davvero semplicissimo, anche se non hai grande esperienza con i lievitati. Se ami questo genere di consistenze, su Cookaround trovi molte varianti interessanti: per un'alternativa altrettanto soffice puoi provare i [Panini di ricotta al cioccolato](#), mentre per un grande classico intramontabile ti consiglio di dare un'occhiata alla ricetta del [Pan brioche](#).

Se invece hai poco tempo a disposizione e cerchi un dolce da credenza veloce ma senza burro, adorerai il nostro [plumcake cioccolato soffice all'olio](#) o i classici e intramontabili [muffin con gocce di cioccolato](#). E se a fine preparazione ti avanza ancora un po' di cioccolato? Ricicclalo subito preparando un goloso [Migliaccio con gocce di cioccolato](#).

Sei pronto a mettere le mani in pasta e a sfornare una bontà genuina? Segui attentamente i passaggi di questa **ricetta panini al latte soffici** e scopri tutti i segreti per un successo assicurato che conquisterà subito anche Google Discover!

INGREDIENTI PER I PANINI AL LATTE E GOCCE DI CIOCCOLATO

FARINA MANITOBA 200 gr
FARINA 00 200 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 4 gr
ZUCCHERO 80 gr
VANILLINA 1 bustina
LATTE TIEPIDO 150 ml
UOVO INTERO 1
SALE 5 gr
OLIO DI SEMI DI MAIS 30 ml
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
tenute in freezer per 30 minuti - 100 gr

INGREDIENTI PER LA COPERTURA DEI PANINI

LATTE
ZUCCHERO A VELO

COME SI FANNO I PANINI AL LATTE E GOCCE DI CIOCCOLATO

1 Prendi una ciotola capiente e **setaccia la farina** al suo interno. Questo passaggio è fondamentale per ossigenarla al meglio ed evitare la formazione di fastidiosi grumi.

Aggiungi subito dopo il **lievito di birra secco**, lo **zucchero** e la bustina di **vanillina**. Mescola rapidamente gli ingredienti secchi con un cucchiaio per amalgamarli in modo omogeneo prima di passare ai liquidi.



2 Crea un incavo al centro degli ingredienti secchi e **versa il latte tiepido a filo**, in più riprese, iniziando a impastare per farlo assorbire completamente.

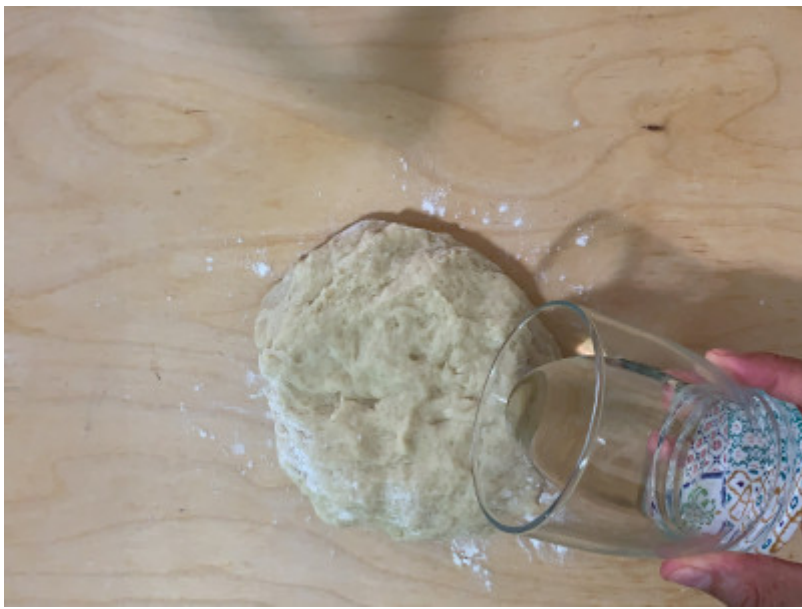
Quando il panetto comincia a prendere corpo, **aggiungi l'uovo intero**. Continua a lavorare energicamente il composto all'interno della ciotola fino a quando l'uovo non si sarà

perfettamente incorporato.



3 Trasferisci l'impasto su un **piano di lavoro leggermente infarinato** e allargalo con le mani. Aggiungi adesso il **sale** e l'**olio di semi di mais** a filo, poco alla volta, lavorando il composto con pazienza fino a quando non tornerà a essere perfettamente liscio, elastico ed omogeneo.

Come ultimo ingrediente, incorpora le **gocce di cioccolato ben fredde** (tirate fuori direttamente dal freezer). Lavora l'impasto molto rapidamente per distribuire il cioccolato in modo uniforme, evitando che si sciolga a contatto con il calore delle mani. Infine, forma una palla regolare e riponila nella ciotola.



4 Sigilla la ciotola con della **pellicola trasparente da cucina** per evitare che l'aria secchi la superficie dell'impasto.

Metti a riposare in un **luogo caldo e riparato**, come il forno spento con la luce accesa. Lascia lievitare per **circa due ore**, o comunque fino al perfetto **raddoppio del volume**.



5 A raddoppio avvenuto, capovolgi delicatamente l'impasto sul piano infarinato. Usa un tarocco o un coltello per dividere il panetto in **12 pezzi della stessa dimensione**, evitando di strappare bruscamente l'impasto.

Lavora ogni porzione tra le mani per **formare delle palline lisce e regolari**. Sistemale ben distanziate tra loro su una **teglia foderata con carta forno**, lasciando lo spazio necessario per la crescita successiva.



6 Copri i panini con della pellicola, assicurandoti che **non sia a diretto contatto** con l'impasto (in alternativa usa un canovaccio leggermente umido). Lascia lievitare per **altri 45 minuti** al riparo dalle correnti d'aria.

Terminato quest'ultimo riposo, **spennella delicatamente la superficie** delle palline con un goccio di latte a temperatura ambiente: questo è il passaggio fondamentale per averle lucide e dorate in cottura.

Preriscalda il forno a **180°C in modalità statica**. Appena giunto a temperatura, inforna i tuoi panini al latte e gocce di cioccolato e lasciali cuocere per **circa 20 minuti**.



7 A fine cottura, sforna i panini e trasferiscili subito su una **gratella per dolci**. In questo modo l'aria cirolerà anche sotto, permettendo di **lasciarli raffreddare completamente** senza che l'umidità rammollisca la base.

Una volta freddi, dai un ultimo tocco di dolcezza cospargendo la superficie a piacere con una leggera spolverata di **zucchero a velo**. I tuoi panini super soffici sono pronti da gustare!



COME CONSERVARE I PANINI AL LATTE (E IL TRUCCO PER

Il segreto per mantenere intatta la morbidezza di questi lievitati è racchiuso proprio nell'uso dell'olio al posto del burro. Una volta **completamente freddi**, riponili all'interno di un sacchetto di plastica per alimenti ben chiuso o in un contenitore ermetico.

Protetti dall'aria, rimarranno **soffici e profumati per 3-4 giorni** esatti come appena sfornati, perfetti per le colazioni di tutta la settimana.

Se preferisci fare scorta, sappi che **puoi tranquillamente congelarli**. Mettili in freezer non appena si saranno raffreddati dopo la cottura: manterranno intatta la loro struttura **fino a 2 mesi**.

Quando vorrai mangiarli, ti basterà lasciarli scongelare a temperatura ambiente. Per un vero effetto "appena sfornato", passali direttamente dal freezer al **forno caldo a 150°C per circa 5 minuti**: il calore farà sciogliere leggermente le gocce di cioccolato e torneranno irresistibili.

VARIANTI GOLOSE: PANINI AL LATTE SENZA LATTOSIO E AL

Questa ricetta è una base fantastica e incredibilmente versatile. Se hai voglia di sperimentare o devi adattarla a esigenze particolari, ecco alcune **varianti golose** facilissime da realizzare:

Profumo d'arancia e cioccolato bianco: Sostituisci la vanillina con qualche goccia di aroma all'arancia (o la scorza grattugiata di un'arancia biologica) e usa le **gocce di cioccolato bianco** al posto di quello fondente. Un abbinamento delicato e irresistibile!

Versione 100% senza lattosio: Visto che il nostro impasto è già preparato con l'olio, ti basterà sostituire il latte vaccino con la stessa quantità di una bevanda vegetale. Il **latte di mandorla** o di avena sono perfetti per mantenere l'impasto morbidissimo.

Alternativa classica all'uvetta: Se preferisci i sapori della tradizione, ometti il cioccolato e aggiungi 80 g di **uvetta sultanina** (precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata).