

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.

