

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini ai fiocchi di latte

di: *L'Araba Felice*

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