

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Panini al latte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Panini al latte

INGREDIENTI

FARINA 00 290 gr
LATTE IN POLVERE 30 gr
ZUCCHERO 60 gr
LIEVITO SECCO 7 gr
LATTE 100 gr
PANNA DA DOLCI 100 gr
UOVO SBATTUTO 1
SALE 1 pizzico
BURRO FUSO per spennellare -

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i panini al latte è veramente molto semplice, occorre avere solo un pò di pazienza per il tempo di lievitazione, ma vediamo insieme come procedere.

Versate nel contenitore della planetaria da prima tutti gli ingredienti secchi: la farina 00, il

latte in polvere, lo zucchero e, il lievito secco.





2 Una volta che avrete messo nel contenitore tutti gli ingredienti secchi, aggiungete quelli liquidi: il latte, la panna da dolci, un uovo sbattuto, ed infine importantissimo, un bel pizzico di sale.





- 3** Azionate l'impastatrice e lavorate con la frusta a gancio per minimo 20-25 minuti. Impastate in maniera alternata, prima lentamente, poi accelerata, durante tutto il tempo necessario di lavorazione.





- 4 Terminato il tempo di lavorazione, controllate l'impasto che dovrà essere liscio ed elastico.



- 5 A questo punto trasferite l'impasto su di una spianatoia, infarinatelo leggermente e, lavoratelo brevemente con le mani. Mettete l'impasto nuovamente all'interno del contenitore della planetaria, copritelo con un panno umido e, lasciatelo lievitare, in modo da fargli raddoppiare il volume, per 1 ora e mezzo minimo.

Calcolate che il tempo di lievitazione dipende tanto dalla temperatura dell'ambiente; maggiore è la temperatura, minore sarà il tempo di lievitazione e viceversa.



6 Trascorso il tempo necessario per la lievitazione, è arrivato il momento di formare i panini.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, stendetelo cercando il più possibile di ricavare un rettangolo, in questo modo vi rimarrà molto più semplice dividerlo. A questo punto con un tarocco ricavate dei rettangoli, considerate all'incirca dai 12 ai 16 pezzi circa.



- 7** Una volta che avrete porzionato l'impasto, iniziate a formare i panini. Arrotolate ogni porzione d'impasto ottenuto, in maniera tale da formare una pallina. Proseguite fino al termine dell'impasto.



- 8** Rivestite una teglia con della carta forno e, trasferite tutti panini al suo interno, coprite nuovamente con un panno umido e, lasciate lievitare e raddoppiare il volume.

Considerate all'incirca 30 minuti minimo; cosa molto importante per avere un'attima lievitazione, controllate che il volume di ogni panino sia quasi raddoppiato.



- 9 Una volta che i panini avranno ben lievitato e raddoppiato il proprio volume, trasferiteli in forno ventilato a 175°C; se non avete il forno ventilato, impostate il forno statico a 180-190°C per 30-35 minuti circa e fino a doratura completa.





10 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i panini al latte, spennelateli con del burro fuso, quindi lasciateli raffreddare, farciteli nella maniera che preferite.



