

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Panini soffici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 kg di farina manitoba  
100 g di strutto  
50 g di zucchero  
25 g di sale  
40 g di lievito di birra  
600 g di acqua tiepida.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere nella farina lo zucchero, lo strutto e il sale. Sciogliere il lievito nell'acqua aggiungendolo alla farina e impastare molto bene.

Fare lievitare la massa per 1 ora. Quando la massa ha raddoppiato il volume formare dei panini e farli lievitare ancora per 1 ora.

Spennellarli con tuorlo d'uovo e infornarli a 180 gradi (il forno deve essere preriscaldato).