

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Shio Pan: la Ricetta Originale del Pane al Burro Giapponese Sofficissimo

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



Hai mai assaggiato una nuvola di pane dal cuore filante e la base irresistibilmente croccante?

Preparare in casa lo **Shio Pan ricetta originale** è una vera e propria magia culinaria.

Questo famoso **pane al burro giapponese** ti conquisterà già dal primo morso, grazie al contrasto perfetto tra la crosticina salata in superficie e un interno incredibilmente soffice.

È ideale per una colazione o una merenda sfiziosa, affiancandosi splendidamente ad altri grandi classici della cucina asiatica come i morbidissimi [bao con il Bimby](#) o i celebri [dorayaki](#).

Il segreto del successo di questi **panini soffici al sale e burro** si rivela durante la cottura: il burro racchiuso all'interno si scioglie e va a friggere la base del panino, rendendola dorata e saporita.

Se ami mettere le mani in pasta, ritroverai in questa preparazione la stessa immensa soddisfazione e la consistenza ariosa di un ottimo [pan brioche con pasta madre](#) o dei tradizionali [panini al latte](#).

Sei pronto per scoprire l'**impasto per panini giapponesi** definitivo? Dopo potrai persino divertirti a sperimentare forme nuove con i nostri [cornetti sfogliati salati](#). Allaccia il grembiule e mettiamoci subito all'opera!

INGREDIENTI PER 8 SHIO PAN

FARINA 0 300 gr

ZUCCHERO 15 gr

SALE 5 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 4 gr

ACQUA TIEPIDA 100 ml

LATTE INTERO 80 ml

BURRO FUSO 20 gr

BURRO SALATO freddo e tagliato in 8

bastoncini - 80 gr

FIOCCHI DI SALE sale Maldon per la superficie -

COME FARE IN CASA I SHIO PAN (SALT PAN GIAPPONESI)

1 Sciogli il **lievito secco** nell'acqua e nel latte tiepidi, mescolando bene insieme allo zucchero. Lascia riposare il composto per un paio di minuti.

In una ciotola capiente versa la farina e il sale fino, fai la classica **fontana al centro** e aggiungi i liquidi.

Inizia a impastare con le mani o utilizzando la **planetaria** fino a ottenere un primo panetto grezzo.

Incorpora il **burro fuso** poco alla volta, continuando a impastare per circa 10 minuti.

Fermati solo quando l'impasto risulterà **liscio ed elastico**, senza più appiccicarsi alle mani o alle pareti della ciotola.





- 2 Forma una palla e trasferiscila in una ciotola leggermente unta di burro. Copri tutto con la **pellicola trasparente**.

Lascia lievitare in un luogo riparato da correnti, come il **forno spento con la luce accesa**, per circa 1 ora e mezza o 2 ore, fino al raddoppio del volume.



- 3 Riprendi l'impasto ormai lievitato e **sgonfialo delicatamente** con le mani su un piano di lavoro.

Dividilo in **8 porzioni di peso uguale**, idealmente di circa 65 grammi ciascuna per garantire una cottura uniforme.

Arrotola ogni pezzetto con il palmo della mano fino a formare delle **palline perfette** e ben lisce.

Copri le con un canovaccio pulito e falle **riposare per 15 minuti** prima di procedere con la stesura.



4 Stendi ogni pallina con l'aiuto del **matterello** sul piano di lavoro.

Devi dare all'impasto una forma allungata a goccia, oppure un **triangolo isoscele molto lungo**.

Cerca di mantenere la **base larga circa 8 cm** e una lunghezza complessiva di circa 20 cm.

Posiziona un **bastoncino di burro freddo** da 10g alla base più larga del triangolo di impasto.

Arrotola delicatamente partendo dalla base verso la punta. Nel frattempo, **tira leggermente la punta** con una mano per fare più giri possibili.

Assicurati che la punta finale sia posizionata **ben sotto il panino**, così eviterai che si apra durante la lievitazione e la successiva cottura.



5 Disponi i cornetti ottenuti su una **teglia ben foderata** con della carta forno.

Ricordati di **distanziarli generosamente**, poiché l'impasto crescerà ancora molto nelle fasi successive.

Copri di nuovo i panini con un canovaccio pulito e fai **lievitare per gli ultimi 40-50 minuti**.



6 Preriscalda il forno a **200°C** in modalità statica.

Spennella delicatamente la superficie dei panini con un goccio di latte o acqua, poi cospargi il centro di ognuno con un pizzico di **sale a fiocchi**.

Cuoci nel forno caldo per circa **12-15 minuti**, o fino a quando la superficie non risulterà ben dorata.

Sforna e trasferisci subito i tuoi panini su una **gratella per dolci** per lasciarli intiepidire prima di addentarli!



COME CONSERVARE IL SHIO PAN FATTO IN CASA

Puoi conservare lo **Shio Pan fatto in casa** per un massimo di **2 giorni** senza che perda la sua incredibile fragranza.

Per mantenerlo soffice, ti basta inserire i panini in un **sacchetto di plastica per alimenti** ben chiuso, assicurandoti che si siano prima raffreddati del tutto.

Vuoi ritrovare l'irresistibile contrasto tra la base croccante e il cuore filante di burro? Rigenera lo Shio Pan in **forno caldo a 180°C** o in **friggitrice ad aria** per soli 2 minuti.

Evita assolutamente l'uso del forno a microonde, poiché questo tipo di cottura renderebbe l'**impasto per panini giapponesi** decisamente gommoso, rovinando la consistenza.

Se preferisci, puoi anche decidere di **congelare il pane al burro giapponese** subito dopo il raffreddamento, chiudendolo negli appositi sacchetti gelo per un massimo di **1 mese**.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per ottenere uno **Shio Pan perfetto** come quello delle migliori bakery giapponesi, ti consiglio di inserire i bastoncini di burro nel **freezer per 10-15 minuti** prima di usarli.

Il burro ben congelato non si scioglierà prematuramente durante l'ultima lievitazione, garantendoti un **cuore incredibilmente filante** e alveolato.

Quando stendi l'impasto a triangolo, cerca di farlo il più lungo possibile: più giri riuscirai a fare durante l'arrotolamento, maggiore sarà l'**effetto sfogliato e soffice** all'interno del panino.

Non temere se vedi uscire un po' di burro sul fondo della teglia durante la cottura in forno. Quel burro serve proprio a **friggere la base dello Shio Pan**, creando la sua tipica e irresistibile crosticina dorata.

Per la finitura, usa esclusivamente il **sale a fiocchi** (come il sale Maldon). Evita il sale grosso comune, che risulterebbe troppo duro sotto i denti e non darebbe la stessa **consistenza croccante** e leggera.