

PANINI AL LATTE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 550 g di farina bianca,
- 250 g di latte,
- 90 g di burro,
- 90 g di zucchero,
- 30 g di lievito di birra,
- 1 uovo,
- 1 bustina di vaniglina,
- 1 pizzico di sale.

Le dosi sono per 15-16 panini.

Ponete sulla spianatoia 500 g di farina unite lo zucchero ed un pizzico di sale: mescolate gli ingredienti e fate la fontana. Sciogliete il lievito nel latte tiepido e versatelo al centro della fontana, unendo anche l'uovo intero, 70 g di burro ammorbidito ed a pezzetti.

Impastate il tutto (se l'impasto risultasse troppo sodo aggiungete un poco di latte), aromatizzate con la vaniglina e ponete la pasta in una capace ciotola spolverizzata di farina bianca: copritela con un asciughino piegato in quattro e lasciatela riposare in luogo tiepido per almeno un'ora.

Trascorso questo tempo, lavoratela energicamente per alcuni minuti e rimettetela nella ciotola infarinata facendola lievitare ancora coperta, per mezz'ora.

Dopo di che dividete la pasta a piccoli pezzi (15-16), arrotolateli fra le mani e sistemateli su una placca imburata distanziati fra loro; con le forbici fate 5 taglietti sul bordo mentre con uno stampino rotondo incidete il centro.

Introducete la placca in forno già caldo (220 gradi) lasciandovela per circa 15 minuti.