



Panini da colazione - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

ricetta di mamma Concetta dalla tv

miele - latte - olio

Panini da colazione

Ho apportato delle modifiche che vi annoto accanto alla versione tv.

Panini da colazione:

Ingredienti:

500 grammi di farina 00

200 cc di latte intero (io ho messo p.s.)

7 grammi di lievito di birra secco (io ho usato il fresco)

1 uovo (io ho messo 2 uova piccole)

1 cucchiaino di miele (in più ho messo 2 cucchiaini di zucchero)

1 cucchiaino di olio d'oliva (io ho usato olio di semi di mais)

10 grammi di sale

Impastare e lasciare lievitare per 5 o 6 ore. Dividere in palline aiutandosi con olio d'oliva mentre si roteano su una superficie. Mettere in una teglia e aspettare che raddoppino o triplichino il loro volume. Mettere in forno caldo a 180 gradi per mezz'ora ma avere l'avvertenza di coprire con stagnola dopo 10 minuti perché l'olio in superficie li scurisce presto. Meglio usare il latte



L'impasto.



I paninetti già divisi messi a lievitare



Cotti



Il dettaglio.

eCucinando.it