



Bimby: Panini al latte - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

260 gr di manitoba
40 gr di farina "00"
1 cucchiaino di strutto
20 gr di zucchero
1 cucchiaino di sale (metterne anche 1/2 è meglio)
100 gr di latte
50 gr di acqua
1 uovo piccolo

PROCEDIMENTO

Mettere acqua, latte, zucchero strutto e lievito nel boccale e amalgamare tutto a vel 5 x 10 sec, poi aggiungete le farine e il sale, e l'uovo ed impastare tutto a vel spiga x 2 minuti circa, se avete il tm21 impastate prima x 30 secondi a velocità 6 e poi il resto a velocità spiga!!
Lasciate lievitare x circa 1 ora e 30 minuti poi prendete la pasta e formate tanti panini dovrebbero uscire circa 12 pezzi che disporrete sulla placca da forno con carta forno, e metteteli nuovamente a lievitare in forno chiuso e leggermente tiepido, x circa 1 ora e 30 minuti. Poi, togliete i panini dal forno, accendete il forno e portate a temperatura 200à, poi infornate e cuocete x circa 15 minuti (dipende dal vostro forno)
Se li preferite più coloriti, potrete spennellare prima di infornarli, un tuorlo sbattuto con un pò di latte!.