



Corona di panini - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

pane - torta di pane - yogurt

300 gr farina bianca 00
200 gr. farina Manitoba
1 bustina lievito di birra granulare liofilizzato
50 gr. di burro
250 gr di yogurt naturale a temperatura ambiente
1 tazzina da caffè di latte tiepido
1 cucchiaino di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
un rosso d'uovo e un po' di latte per spennellare
Per decorare semi di: sesamo, papavero, girasole, e fiocchi d'avena

Preparazione:

Stemperare il lievito con il latte tiepido e lo zucchero. Disporre a fontana la farina, fare la casina del sale, incorporare il burro fuso tiepido e lo yogurt. Impastare bene il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Io ho messo la farina nel robot, ho aggiunto il lievito con il latte, ho dato avvio al motore, poi ho aggiunto il burro fuso tiepido, lo yogurt, il sale fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Formare una palla, tracciare la croce, sistemarla in una terrina infarinata, coprire con un panno da cucina e far lievitare per 30 minuti in luogo tiepido. Dopo questo tempo lavoratela ancora sulla spianatoia infarinata, poi dividete l'impasto in palline da 50 gr. ciascuna. A me ne sono venute 16 esatte. Prendete una teglia rotonda per crostate in alluminio del tipo usa e getta (credo abbiano un diametro di 28 cm.), coprite il fondo con carta forno, disponete un primo cerchio di 9 palline, poi un secondo, più all'interno, di 6 e infine mettete l'ultima pallina al centro cercando di lasciarle un po' distanziate tra loro in modo da permettere una lievitazione ottimale. Lasciatele lievitare di nuovo per circa un'oretta, finché saranno belle gonfie. A questo punto sbattete un tuorlo con qualche cucchiaino di latte in una tazza e spennellatele con cura. Distribuite i semi e i fiocchi d'avena alternando i gusti e mettete in forno per 30 minuti a 170° (il mio forno è ventilato) finché avranno un bel colore dorato. Sforbate e mettete a raffreddare su una gratella. Rimangono morbidissimi

dal sito: coquinaria.it.