



Panini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini - dolci

Ingredienti:

150 gr. zucchero
50 gr. lievito di birra
500 gr. farina 00
500 gr. manitoba
100 gr. olio
100 gr. burro
4 uova
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di miele
200 gr. latte

per spennellare:

1 tuorlo
1 pò di latte

Sciogliere il lievito e il miele nel latte appena tiepido e aggiungerlo al resto degli ingredienti.
Impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Fare una croce e far lievitare coperto per 2 ore.
Dividere l'impasto in panini da 30 gr. circa l'uno, coprire e far lievitare di nuovo un'oretta.
Spennellare con un tuorlo e un pò di latte battuti e infornare a 180° per 20 minuti.
Facendo metà delle dosi si ottengono 22 panini circa.

