



Panini al latte e strutto - [Visualizza sul sito di roberta](#)

Ingredienti:

800 gr di farina Manitoba
400 gr di farina 00
400 gr di latte
400 gr di acqua
20 gr di zucchero
30 gr di sale
50 gr di strutto
1 cubetto di ldb

Sciogliere il ldb nell'acqua e latte, aggiungere lo zucchero, parte della farina e mescolare. Aggiungere il sale e lo strutto. Impastare. Aggiungere tutta la farina. Impastare bene il tutto. Se si ha un'impastatrice o il ken azionare sull'1 per 10 minuti. Lasciar lievitare per un'ora o fino al raddoppio.

Formare i panini, metterli su una teglia coperta di carta forno a far lievitare per un'ora e mezza. Spennellare con una miscela di albume e sale e cuocere a 200 ° per 10 minuti.

di Elisabetta66

Io ho fatto metà dose di tutti gli ingredienti, ma il cubetto di lievito di birra l'ho messo tutto.

Si possono fare anche di formato molto più piccolo e farcire con una mousse o di prosciutto cotto e ricotta o di mortadella.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)