

Panini al latte

Questi panini al latte, semi-dolci, sono quelli tipici dei buffet salati. Sono molto soffici, leggermente dolci e si prestano ottimamente per la farcitura.

Normalmente la porzione per un panino di dimensioni da buffet è di 50 gr ciascuno, quindi con questa ricetta se ne ottengono circa trenta, ma se li volete un po' più abbondanti potete aumentare, fino al doppio (100gr a pallina)

Ingredienti per 30 panini

- 230 gr di farina Manitoba
- 520 gr di Farina 00
- 120 gr di zucchero
- 450 ml di latte intero
- 15 gr di lievito di birra
- sale circa 1/2 cucchiaino
- 75 gr di burro

per spennellare

- 2 tuorli
- 50 ml di latte

Fondere il burro a microonde ed unire al latte. Controllare che il liquido non sia troppo caldo (max 35 gradi) e scioglietevi all'interno il lievito di birra.

In planetaria, unire le farine e lo zucchero, mescolare brevemente poi aggiungere i liquidi e impastare per circa 7-8 minuti o finché l'impasto non risulta ben incordato. Dopo il primo minuto di impasto aggiungere il sale.

Formare una palla, porre in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola e lasciare lievitare in forno (spento)

per circa 3 ore.

Dopodiché, riprendere l'impasto, sgonfiarlo leggermente con le mani, dividere in porzioni da 50 gr, fare le palline e porre su una lastra con carta forno.

Sbattere i tuorli con il latte, spennellare le palline, coprire con pellicola e lasciare lievitare per altri 30 minuti. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180° (statico).

Cuocere i panini per circa 15 minuti, poi lasciare raffreddare bene.

Farcire a piacere, con salumi e formaggi o mousse a piacere.