

## Panini Al Latte



### Procedimento

Setacciate le farine nell'impastatrice con il gancio montato. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Stemperate il latte, scioglieteci il lievito e aggiungetelo a filo nell'impastatrice. Fate amalgamare, poi aggiungete le uova una alla volta e l'olio sempre a filo.

Ora fate lavorare per un quarto d'ora, aggiungete il sale e fate rilavorare per cinque minuti.

Lasciate lievitare... il tempo necessario... io ho tenuto l'impasto una notte in frigo e poi un'oretta a temperatura ambiente.

Preparate panini da 40gr., date la forma e fate rilievitare. Prima di infornare spennellate con l'uovo e aggiungete a piacimento semi di papavero o di sesamo

Infornarli per 15min a 200° e comunque verificate sempre il colore della crosticina.

### Ingredienti per 40:

- 750 gr di Farina 00
- 250 gr di Farina di Manitoba
- 100 gr di Zucchero
- 500 ml di latte
- 25 gr di lievito di Birra
- 2 uova
- 200 gr di olio di semi di Arachidi
- 15 gr di sale

### Note e Suggerimenti