



Ricetta per Panini al latte



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 270 min

Ingredienti:

- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 250 g farina Manitoba RIEPER
- 300 g latte
- 60 g olio di arachide
- 12 g lievito
- 10 g zucchero
- 15 g sale

- 1 uovo
- Semi di girasole
- Semi di zucca
- Sesamo

Preparazione:

Sbriciolare il lievito con le mani e aggiungerlo alla farina. Impastare tutti gli altri ingredienti a mano o con l'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola e lasciare riposare per 2-3 ore. Preriscaldare il forno. Formare panini, disporli su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciare lievitare per altri 60 min. Spennellare con uovo e cospargere i semi a piacere. Infornare sul secondo ripiano.

Tempo di cottura:

Ca. 30 min. a 200°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

Una ricetta di:

LUISAKOCHT