

Panini al latte
Ingredienti (per 100 pezzi)

- Farina rinforzata: 1 kg
- Burro: 120 gr
- Lievito di birra: 50 gr

- Latte: 650 gr
- Sale: 20 gr
- Zucchero: 10 gr
- Uova: 2
- Malto: 10 gr
- Miglioratore: 15 gr

1. Preparare gli ingredienti liquidi

- Intiepidire leggermente il latte (circa 30-35°C) e sciogliervi il lievito di birra
- Aggiungere il malto e mescolare (raddoppiare lo zucchero se manca il malto)

2. Mescolare gli ingredienti secchi

- In impastatrice, versare la farina, il miglioratore ed infine lo zucchero e le 2 uova

3. Formare l'impasto

- Versare gradualmente il latte con il lievito sciolto
- Impastare a velocità bassa lavorando fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo
- Ammorbidire il burro a pomata ed aggiungerlo all'impasto gradualmente
- Lavorare fino a completo assorbimento
- Diluire il sale con poca acqua fredda ed incorporare nell'impasto
- Continuare a lavorare fino a quando l'impasto non risulterà al tatto molto morbido

3. Lievitazione

- Coprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciar lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del volume (in abbattitore a 27,5° e umidità 85% = 60 minuti)

4. Formatura

- Stendere a 3 cm di altezza e coppare con formina tonda da 4-5 cm

5. Seconda lievitazione

- Disporre su teglie foderate e lasciare lievitare nuovamente fino al raddoppio (20-30 min in lievitatore)

6. Cottura

- Preriscaldare il forno a 200°C
- Spennellare i panini con latte o uovo sbattuto
- Infornare per circa 15-20 minuti fino a doratura

TEMPO STIMATO 90 Minuti