



PANINI PER HAMBURGER

Ingredienti

Per i panini

400 gr. di farina 0
100 gr. di farina Manitoba
5 gr. di lievito di birra secco
350 gr. circa di latte
40 gr. di zucchero
15 gr. di sale
75 gr. di olio extravergine di oliva

Per la finitura

1 tuorlo d'uovo
20 gr. di latte
q.b. di semi di sesamo

Procedimento

Impastare la farina, con il lievito, lo zucchero, il sale e 250 gr di latte a temperatura ambiente.

Lavorare qualche minuto, e poi aggiungere il restante latte un po' alla volta fino a

completo assorbimento.

Quando avremo una massa omogenea e liscia, aggiungere l'olio un po' alla volta, aspettando che l'impasto abbia assorbito una parte prima di versarne un'altra.

Lavorare fino a quando l'impasto si presenta omogeneo ed elastico.

Formare una palla e trasferirla in una ciotola coperta da pellicola a riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Trascorso il tempo, sgonfiare l'impasto e dividerlo in pezzi da circa 60 gr l'uno.

Arrotondare e lasciar lievitare direttamente in una teglia, coperta da pellicola, per circa 3 ore.

Scoprire i pani e lasciarli per 10 minuti all'aria, per permettere di disidratare leggermente la superficie.

Spennellare i panini con un composto di tuorlo e latte, cospargere di semi di sesamo.

Infornare a 180° e cuocere per 20 minuti circa.

Lasciare il forno semiaperto negli ultimi minuti di cottura.

Sfornare i panini e farli raffreddare su una gratella.