



CAGNOLINI DI PAN BRIOCHE

Ingredienti

125 gr Farina 00
125 gr Farina Manitoba
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico di sale
1 uovo
90 gr latte
30 gr olio
½ cubetto lievito di birra
3 olive nere e semi di sesamo per la decorazione

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti e impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica, far lievitare in un luogo caldo per circa un'ora. Quando sarà aumentata di volume preparare i cagnolini come nella foto e far riposare l'impasto per altri 15 minuti dopo di che spennellare con un po' di latte e infornare in forno già caldo a 180° e sfornare quando risulteranno dorati. Possono essere farciti a piacere.