



## **PANINI SEMIDOLCI**

### **Ingredienti**

1 kg di farina 00 di forza  
400 gr di acqua, circa  
75 gr di lievito di birra  
100 gr di burro  
100 gr di strutto  
15 gr di sale  
5 gr di malto  
100 gr di zucchero

### **Procedimento**

Fare la fontana, amalgamare al centro tutti gli ingredienti e impastare per 10-12 minuti battendo energicamente.

Deve risultare un impasto morbido ma non appiccicoso, dividerlo in due pezzi e metterlo a lievitare per circa 1 ora. Al termine della lievitazione senza lavorare la pasta formate un rotolo che taglierete in piccoli pezzi, con i quali formerete delle palline.

Disporre le palline così ottenute in una teglia distanziate le une dalle altre e fatele lievitare ancora per circa 1 ora. Infornare a 180° nel forno caldo per 10 min.

Questi panini possono essere farciti con ingredienti a piacimento e si possono congelare, basterà, all'occorrenza, tenerli a temperatura ambiente per pochi min.