

## RICETTE FORUM PANIFICAZIONE 2020

### RICETTA DEMO PANINI AL LATTE

#### INGREDIENTI

1000 g farina di media forza 320/350 W  
160 g zucchero  
600 ml latte  
20 g lievito di birra  
100 g burro o olio di girasole  
15 g sale (1 uovo e un pò di latte per la lucidatura)

#### PROCEDIMENTO

Inserire in una bacinella la farina, lo zucchero, 500 ml di latte (mettere gli altri 100 ml di latte in un contenitore per far sciogliere il lievito), aggiungere 100 g di olio o di burro a temperatura ambiente e iniziare a impastare. Dopo circa 7/8 minuti quando l'impasto avrà preso consistenza, inserire i 100 ml di latte dove si è sciolto il burro e continuare ad impastare. Non appena l'impasto avrà assorbito il liquido, mettere il sale e lavorare il tutto energicamente per altri 5-6 minuti.

Una volta ottenuto l'impasto che deve essere liscio ed elastico, metterlo in una bacinella opportunamente unta di olio o di burro, coprire con la pellicola finché l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume in un ambiente di 26° gradi.

Quando l'impasto sarà raddoppiato, fare delle palline da 50 g e arrotolarle, adagiarle su una teglia rivestita di una carta da forno e coprirle con la pellicola; far continuare la lievitazione per più o meno 45 minuti. Intanto portare il forno ad una temperatura di 230-240 gradi, pennellare le palline con un po' di uovo stemperato con il latte e infornarle. La cottura varia dai 13 ai 15 minuti. Una volta sfornati i panini al latte, lasciare raffreddare e poi servirli a piacere.

Questi panini conservati in buste alimentari si possono tenere nel frigo per 3-4 giorni.

I panini al latte sono dei panini piccoli di varie forme, molto gradevoli al gusto, leggeri e amati da bambini e adulti. Si possono consumare in ogni momento della giornata, a colazione tipo brioscina da farcire con marmellata, Nutella o eventualmente anche con del salato come prosciutto crudo, prosciutto cotto e vari formaggi.

#### A CURA DI

**MAESTRO PANIFICATORE GIUSEPPE DE CARLO  
PANIFICIO DE CARLO POGGIARDO**

<https://www.facebook.com/Panificio-De-Carlo-Poggiardo-621961617956519>