



Pronto in: 7:35 [h:mm]



Persone 10



Light?



Sì No



Difficoltà 2



Voto 4



dose per 10 panini da 100g



Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 7:20

Ingredienti

250g farina Manitoba
250g farina 0
240g latte
150g pasta madre
2 uova
100g burro
30g zucchero
12g sale

1 tuorlo per spennellare
semi di sesamo

Procedimento

Togliere il burro dal frigo per ammorbidirlo
Mescolare la pasta madre con il latte
Aggiungere le uova appena sbattute e quindi nell'ordine, la farina lo zucchero e sale.
Impastare fino a quando il tutto non sarà bello sodo ed incordato
Aggiungere il burro ammorbidito
Lavorare l'impasto fino a quando non risulterà liscio ed omogeneo.
Formare una sfera, comprimerla nella carta pellicola e lasciarla lievitare per 3 ore

Togliere l'impasto dalla pellicola, fare delle pieghe tirando e ripiegando su se stesso l'impasto.
Far lievitare in una ciotola per 1 ora

Formare dei panettini da 100g circa ognuno
Lasciarli lievitare sulla carta forno per almeno 3 ore

Prima di infornare, schiacciare appena i panini con la mano, spennellarne la superficie con uovo sbattuto e cospargerli con i semi di sesamo.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 170° fino a doratura, circa 15'

