

Pangoccioli

MEDIA · DOLCE · TUTTO L'ANNO · LUNGA

4 ore e 35 min in tutto (1 ora preparazione · 15 min cottura · 3 ore e 20 min lievitazione) · 18 porzioni

PORZIONI 18

Ingredienti

Burro	65 g
Cioccolato fondente	220 g
Farina manitoba	500 g
Latte	260 g
Lievito di birra secco	1 bustina
Sale	10 g
Uova	2
Zucchero	75 g
Vaniglia	q.b.

Preparazione

1. Unire in planetaria farina, zucchero, lievito e mescolare.
2. Unire anche il latte, vaniglia e sale continuando ad impastare. Aggiungere anche un uovo alla volta.
3. Quando l'impasto si stacca dai bordi della ciotola unire il burro a temperatura ambiente a pezzetti.
4. Quando l'impasto è nuovamente ben incordato e si stacca dalle pareti aggiungere il cioccolato in pezzi.
5. Trasferire l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per due ore.
6. Dividere l'impasto in palline da circa 70 grammi ciascuna, disporle in una teglia, abbastanza distanziate tra loro, lasciandole lievitare per un'altra ora e mezza.
7. Quando i panetti saranno raddoppiati spennellare la superficie di ciascuno con tuorlo e latte, infornare a 180 gradi in forno statico per circa 15 minuti