

Panini ripieni

MEDIA · DOLCE · TUTTO L'ANNO · LUNGA

3 ore e 55 min in tutto (40 min preparazione · 15 min cottura · 3 ore lievitazione) · 12 porzioni

PORZIONI 12

Ingredienti

Crema spalmabile	300 g
Farina manitoba	350 g
Latte	180 g
Lievito di birra secco	3,5 g
Sale	8 g
Uova	1
Zucchero	50 g
Vaniglia	q.b.

Preparazione

1. Unire nella ciotola della planetaria 300 grammi di farina, lo zucchero e il lievito. Mescolare velocemente con la frusta in modo da mischiare le polveri.
2. Unire il latte tiepido, il sale, l'uovo e la vaniglia. Impastare con il gancio per 10 minuti a velocità media.
3. Fare una pausa di 5 minuti.
4. Unire il burro a temperatura ambiente in due volte: aggiungere 20 grammi di burro all'impasto, azionare la planetaria a velocità media per 5 minuti. Ripetere aggiungendo anche 50 grammi di farina.
5. Continuare a impastare facendo fare qualche pausa all'impasto se necessario finché non si staccherà completamente dai bordi.
6. Trasferire in una ciotola e lasciar lievitare per circa 2 ore.
7. Formare 12 palline da 60 g ciascuna.
8. Stendere ogni pallina lasciano il centro un po' più spesso. Mettere un cucchiaino abbondante di crema spalmabile al centro e richiudere i bordi portandoli verso il centro e pinzandoli assieme.
9. Pirlare le palline sul banco da lavoro per dare una forma sferica.
10. Una volta chiuse tutte le palline, disporle su una teglia tendendole distanziate e lasciar lievitare per 1 ora.

11. Preriscaldare il forno a 175°C e intanto spennellare i panini con un po' di latte.
12. Infornare in forno statico per circa 15 minuti.