Sandwich (o panini semidolci)
 Inviato da Patty
Per ottime merende con gli amici o per i vostri bambini ecco la preparazione dei panini tipo sandwich.

Ingredienti:
 - 1 kg di farina
 - 400 grammi circa di acqua
 - 40 grammi di lievito di birra
- 150 gr di burro
 - 50 gr di strutto
 - 15 di sale
 - 100 di zucchero
Procedimento
Sciogliere il lievito in un po' di latte tiepido. Aggiungere un cucchiaio di farina, mescolare bene e lasciare lievitare per
circa trenta minuti.
Fare la fontana con la farina (io utilizzo una miscela di farina "0" + farina di Manitoba) e mettere nel cratere tutti gli
ingredienti. Amalgamare il tutto e lavorare l'impasto per almeno quindici minuti. Se si ha l'impastatrice si può utilizzare
tranquillamente. Fare poi lievitare, coprendo con un canovaccio umido, fino a quando la pasta non sia raddoppiata di
volume.
Dopo la prima lievitazione, lavorare di nuovo la pasta e rimetterla a lievitare nuovamente.
Impastare di nuovo e fare quindi delle palline (tipo quelle da ping-pong) e disporle sulla teglia del forno, spennellare le
palline con un uovo battuto
far lievitare per circa 1 ora coperte con un panno. Infornare nel forno già caldo a 200-220° per una cottura di pochi minuti
devono rimanere morbidissimi. Farcire a piacere con ripieni salati o dolci.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:45