



ilricettariodibianca.com

## Panini al latte morbidissimi

### Ingredienti

Ingredienti per 30 panini:

600 g di farina manitoba

135 g di acqua

200 g di latte

40 g di latte

16 g di sale

13 g di zucchero

10 g di lievito di birra

Avevo una mia ricetta di panini al latte, ma ho provato questa e secondo me é inarrivabile per la morbidezza!!! Si possono congelare e tirare fuori quando servono: al mare, in gita, per un buffet o semplicemente per gustarli a pranzo.

Sciogliere il lievito nei liquidi (acqua, latte a burro fuso), unire lo zucchero e mescolarli poi nella farina col sale.

Lavorare per ottenere un impasto morbido, lasciar lievitare finché raddoppia

Fare delle palline e lasciarle riposare, devono essere di 30 g se vi servono piccole, 50 g se le volete un po' più grandi.

Lasciate lievitare su carta da forno per un'ora circa, pennellarli con una miscela di latte, sale e uovo poi infornarli a 200° per 10-15.

Ricetta e foto originale di [FUTURA74](#)

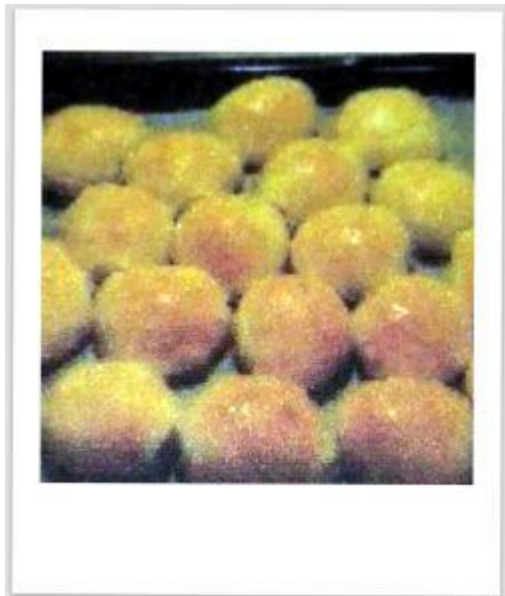


Foto di [Ilaria Prunai](#)