



## Panini morbidissimi allo yogurt

### **Ingredienti**

200 g di farina Manitoba

10 g di lievito

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di miele

40-50 ml di latte

100 g di yogurt ai cereali (consiglio il Parmalat)

1 cucchiaino raso di sale

20 g di burro morbido

Setacciare la farina in una ciotola e fare una cavità al centro. Sbriciolare il lievito ed aggiungere lo zucchero, il miele, il latte tiepido, lo yogurt e in un angolo il sale. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido, compatto e liscio. Coprire con un panno umido e lasciare riposare mezz'ora in un luogo caldo.

Riprendere l'impasto ed aggiungere il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente e lavorare a lungo fino a che non è perfettamente incorporato.

Coprire e lasciar lievitare in luogo caldo per circa 2 ore.

Dividere l'impasto in 7 palline, stenderle leggermente e arrotolarle a formare dei piccoli filoncini. Praticare delle incisioni sulla superficie e far lievitare di nuovo per circa 1 ora e 1/2.

Cuocere nel forno preriscaldato a 170° per 15-20 minuti.

Chiusi in un sacchetto per il congelatore appena raffreddati, si mantengono morbidi per alcuni giorni.