



## Panini per hamburger

### **Ingredienti**

475 gr. di latte

55 gr. di margarina (io ho messo burro) sciolta

60 gr. acqua

50 gr. di zucchero

15 gr. di lievito

2 cucchiaini di sale

750 gr. di farina

Ho preparato questi panini per hamburger e devo dire che sono davvero perfetti, non ho aggiunto sopra i semi perchè ai miei figli non piacciono.

Questa la ricetta: presa dal blog "[Le migliori ricette americane](#)"

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere lo zucchero, la margarina e l'acqua. Aggiungere man mano la farina e il sale e formare un impasto morbido (io ho usato la planetaria); fare lievitare un'ora nella ciotola poi formare i panini, adagiarli sulla teglia con carta forno e fare lievitare per mezz'ora, poi cuocere in forno caldo a 190° per 15 minuti o fino a doratura.

Provateli! Sono buonissimi con hamburger, insalata e pomodoro. Buona settimana!