



PANINI DA BUFFET

(ricetta dei Buns di Laurel Evans)

INGREDIENTI

dose per 25 panini circa

- 450 g di farina 0 per pane e pizza oppure (300 g 00 e restante Manitoba)
- 50 g di zucchero
- 7 g di lievito di birra secco oppure 20 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 180 ml di acqua
- 30 g di burro morbido
- un tuorlo e del latte per spennellare e semi di sesamo per guarnire

**TEMPO DI PREPARAZIONE:
10 MIN +TEMPO DELLA DOPPIA
LIEVITAZIONE**

TEMPO DI COTTURA:15 MINUTI

PROCEDIMENTO

Nella planetaria con il gancio o in una ciotola se si impasta a mano, inserire la farina, lo zucchero, il lievito, il burro molto morbido, l'uovo. Unire l'acqua appena tiepida ed iniziare ad impastare, appena inizia a formarsi l'impasto unire anche il sale. Impastare con vigore per circa 8 minuti fino a quando diventa elastico e liscio. .

Formare una palla e fare lievitare fino al raddoppio in una ciotola leggermente unta di olio ben coperta. Secondo la temperatura esterna possono volerci da 1 a 2 ore. Riprendere l'impasto, sgonfiarlo con le mani formare un salsicciotto ricavare dei pezzetti da 30 g di peso ciascuno. Prima schiacciare ogni pezzetto poi arrotolare su se stesso e chiudere sotto gli estremi del salsicciotto. Arrotondare ogni pezzo, per avere così dei panini tondi.

Mettere i panini ben distanziati su una teglia rivestita con carta da forno. Coprire con uno strofinaccio e fare lievitare per circa 1 ora, fino a quando sono ben gonfi. Trascorso il tempo, spennellare delicatamente con il tuorlo sbattuto con il latte, decorare con i semi di sesamo. Infornare in forno caldo statico a 200° per circa 15 minuti fino a quando saranno ben dorati. Sfornare e fare raffreddare su una griglia.

Farcire a piacere, con ripieno dolce o salato.