

PANINI PER HAMBURGER



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 10 g di lievito fresco da forno - 120 ml di acqua - 300 g di farina tipo 0 - 25 g di zucchero - 40 g di burro fuso - 3 g di sale - 1 uovo + - 1 tuorlo sbattuto con 3 cucchiaini di latte - 6 pizzichi di semi di sesamo (facoltativo)

1. Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si interrompe: aprire il coperchio, aggiungere la farina, il burro, lo zucchero, il sale e l'uovo e riavviare il programma premendo Auto. Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata, coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti.

2. Premere delicatamente l'impasto con il pugno per eliminare l'aria e metterlo sul piano di lavoro infarinato: dividerlo in sei panetti* uguali e, tenendoli nel cavo delle mani, lavorarli eseguendo movimenti circolari fino ad ottenere una superficie liscia affinché siano uniformi dopo la cottura. Disponerli sulla placca del forno rivestita* di carta forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti.

3. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 220°C (term. 7/8). Spennellare i panini con il latte mescolato all'uovo, aggiungere una spolverata di grani di sesamo ed infornare per 10 minuti fino a quando saranno dorati. Lasciare raffreddare prima di farcirli.



Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016