



Miscela Oro Pàn

  
**Ori di Sicilia**  
GLUTEN FREE *Dongiovanni*

*Pangoccioli*



13 pangoccioli



2h e 30 min.

## INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pàn

140 g latte

100 g acqua

6 g lievito di birra fresco

18 g zucchero

6 g sale

18 g olio di semi

50 g gocce di cioccolato fondente

## PROCEDIMENTO

Versa in una ciotola l'acqua, il latte, lo zucchero e il lievito e mescola.

Unisci la **Miscela Oro Pàn** e impasta per una decina di minuti, ribaltando più volte l'impasto in modo da ottenere una pasta omogenea.

Unisci l'olio e il sale e lascia impastare ancora per una decina di minuti.

Unghi la spianatoia e lavora l'impasto ancora per qualche minuto con le mani unte.

Appiattisci la pasta e aggiungi le gocce di cioccolato.

Piega la pasta su se stessa più volte, così da inglobare le gocce di cioccolato e poi ritaglia dei bocconcini di circa 47 grammi l'uno

Con le mani unte forma delle palline lisce.

Sistemale man mano su una teglia coperta di carta da forno, distanziandole tra di loro.

Copri e lascia lievitare quasi fino al raddoppio, la superficie dei pangoccioli dovrà risultare ancora liscia senza buchi evidenti.

A seconda della temperatura ambiente, bisognerà aspettare da 90 a 120 minuti.

Prima che la pasta sia del tutto raddoppiata, scalda il forno in modalità statica a 210/220° lasciando al suo interno un piccolo contenitore resistente al calore.



Non appena la pasta è raddoppiata, procedi con la finitura.

Batti il tuorlo con qualche goccia di latte e pennella la superficie.

Inforna, versa subito 3 o 4 ghiaccioli nel contenitore che hai messo in forno e lascia cuocere per circa 15 minuti.

Una volta cotti, sistemali su una gratella e lasciali raffreddare prima di consumarli.

*Buon appetito!*