



Miscela Oro Pàn



Panini per hamburger



6 panini



2 ore

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pàn

240 g acqua

6 g lievito di birra fresco
(oppure 2 g di lievito secco)

6 g sale

20 g olio

per la finitura:

latte (anche delattosato)

semi di sesamo

Buon appetito!

PROCEDIMENTO

In una ciotola versa 120 g di acqua, il lievito e 150 g di **Miscela Oro Pàn**, impasta per circa 5 minuti, copri e metti da parte per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, unisci il resto degli ingredienti e impasta per circa 10 minuti.

Versa l'impasto ottenuto su un silpat, o carta da forno, ben oliato, lavora l'impasto con le mani ben oliate in modo da renderlo liscio e dividilo in 6 porzioni di circa 95 grammi l'una.

Con le mani ben unte forma delle palline molto lisce e sistemale, distanziandole, su una placca da forno coperta di carta da forno.

Copri e mettile nel forno spento con la sola lucina accesa, i panini devono raddoppiare di volume.

Dovrai aspettare da 1 a 2 ore.

Scalda il forno a 190° in modalità statica.

Pennella i panini con del latte e spolvera con abbondanti semi di sesamo.

Schiaccia i panini leggermente con il palmo della mano in modo che si abbassino e si allarghino un poco e infornali per circa 25 minuti.

5 minuti prima della fine della cottura, aumenta la temperatura a 200° e attiva la ventilazione così che la superficie possa dorare un poco.

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