

Pane al latte



INGREDIENTI

Farina GRANO 1 Molino Persello	500g
Latte	250g
Lievito secco	8g
Malto d'orzo	10g
Burro	50g
Sale	10g
Pasta da riporto	150g
Semi a piacere (papavero, sesamo, canapa, lino, girasole)	Qb

PROCEDIMENTO

1. Impastate la farina con la pasta da riporto a pezzetti, il malto d'orzo, il latte (lasciate circa 20g da parte) e il lievito.
2. Dopo alcuni minuti unite il burro e continuate a impastare.
3. Alla fine aggiungete il sale con il latte rimanente. Impastate per almeno 15-20 minuti.
4. Terminato l'impasto, lasciatelo riposare per circa 30-40 minuti in una bacinella leggermente unta.
5. Trascorso questo tempo, rovesciate la pasta sul tavolo infarinato, porzionate in panetti da 100g e arrotolateli.
6. Infine, prendeteli dal fondo, immergeteli leggermente in un po' di acqua e passateli sui semi.
7. Mettete i panetti in lievitazione disponendoli sulle teglie fino al raddoppio (circa 20-30 minuti).
8. Cuoceteli a 200°C per 15/18 minuti.

OSSERVAZIONI