



Burger Burns



INGREDIENTI

9 o 18 panini da gr.100:

gr. 500 (1000) farina (W260 in su)

ml. 300 (600) latte

1 uovo (2)

gr. 50 (100) zucchero

gr. 8 (15) sale

gr. 13 (25) LDBF, o gr. 5 LDBS

gr. 50 (100) Strutto (oppure burro)

COTTURA:

200 gradi x 10 minuti

180 gradi x 12minuti

Partendo dalla farina, uova, zucchero e poco più della metà di quantità di latte, cominciate ad impastare. Aggiungete lo strutto od in alternativa il burro e continuate ad impastare aggiungendo pian piano il restante latte. Per ultimo inserite il sale.

Lasciar lievitare la massa coperta a temperatura ambiente fino al raddoppio.

Effettuare le 9 o 18 palline e metterle in teglia su carta da forno. Con mano bagnata, schiacciare i panetti. Coprirli e lasciarli lievitare a temperatura ambiente, fino al raddoppio.

Preparare emulsione di tuorlo d'uovo e latte e quando i panetti saranno raddoppiati, spennellateli sopra e lateralmente. Aggiungete se vi piacciono i semi di sesamo ed infornate.

Buon appetito.