

Pane per panini

Ingrédients

- 100g di latte
- 40g di farina
- 200g di latte intero
- 70g di acqua
- 700g di farina
- 12g di sale
- 55g di zucchero
- 2 uova
- 50g di burro
- 1 uovo per la doratura (opzionale)

Préparation

1. Non proprio una brioche, ma nemmeno un pane, ecco il pane per sandwich, ovviamente.
2. Per questa ricetta, ho utilizzato il tangzhong, una tecnica giapponese per gli impasti lievitati che dà come risultato brioches e pani molto soffici e morbidi.
3. La tecnica è abbastanza semplice; è necessario solo prepararsi un po' in anticipo per lasciare riposare il tangzhong (preferibilmente durante la notte, almeno 2 ore), e poi la ricetta segue un classico impasto lievitato. Questi pani per sandwich possono essere usati sia per preparazioni dolci che salate, a voi la scelta!
4. Mescolare i tre ingredienti a freddo.
5. Poi, riscaldare il composto a 65°C mescolando; si addenserà gradualmente.
6. Togliere dal fuoco, quindi conservare in un luogo fresco se utilizzato il giorno dopo, o a temperatura ambiente se utilizzato lo stesso giorno.
7. Sbriciolare il lievito fresco sul fondo della ciotola della planetaria munita di gancio per impastare.
8. Aggiungere il latte, quindi coprire con la farina.
9. Aggiungere le uova, il sale, lo zucchero e il tangzhong.
10. Impastare per alcuni minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.
11. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti.
12. Impastare ancora per diversi minuti fino a quando il burro è completamente incorporato e l'impasto è elastico.
13. Formare una palla, posizionarla sul fondo della ciotola e lasciare lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.
14. Quindi, refrigerare durante la notte (o almeno 6 ore).
15. Il giorno dopo, l'impasto dovrebbe essere ben lievitato.
16. Dividere l'impasto in 9 pezzi uguali e formare delle piccole palline.
17. Stendere le palline in lunghezza, poi arrotolarle come mostrato nelle foto.
18. Posizionare 3 rotoli di impasto in ciascuno stampo da cake, precedentemente imburato o rivestito con carta da forno.
19. Lasciare lievitare per circa 1h30.
20. Cottura: 1 uovo per la doratura (opzionale) Preriscaldare il forno a 150°C.
21. Se lo si desidera, spennellare i pani per sandwich con un uovo sbattuto.
22. Poi, cuocere per circa 45-50 minuti (controllare la cottura con la punta di un coltello).

23. Una volta cotti i pani per sandwich, sformarli su una griglia e lasciarli raffreddare leggermente.
24. Per conservarli, avvolgerli rapidamente in pellicola trasparente; si congelano anche molto bene.
25. Quindi, utilizzarli come preferite e buon appetito!
26. Un'idea molto semplice che piacerà a tutti, il croque-monsieur!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com