

## **PANINI AL LATTE, SANDWICH & PANINI ( WEGGLI )**

ricetta di Nereo Cambrosio

### **Ingredienti:**

ngredienti:

500 gr. latte,temperatura 18 gradi

70 gr. lievito per panificazione

40 gr. zucchero

20 gr. sale

150 burro

850 gr. farina bianca

### **Preparazione:**

impastare con cura fino a ottenere una pasta il piu' possibile estensibile  
lasciar riposare la pasta per 20 minuti coperta con un panno umido  
suddividerla in pezzi,da 40 fino a 60 gr. l'uno,arrotolare,coprire con panno umido

### **SANDWICH**

dopo 5 minuti ,allungare i pezzi di pasta affusolando le punte  
trasferirli su una teglia imburrata o ricoperta di carta da forno  
pennellarli con uovo sbattuto e lasciar lievitare per circa 15 minuti  
pennellare di nuovo con l'uovo e infornare per 15-18 minuti a 210-220 gradi

### **PANINI ( WEGGLI )**

dopo circa 10 minuti imprimere fortemente al centro usando una matita o la mano in  
modo da ottenere due protuberanze regolari e ben marcate  
pennellare con l'uovo,senza farlo colare nella fessura  
lasciar lievitare per 15 minuti  
pennellare di nuovo con l'uovo e infornare per 15-18 minuti a 210-220 gradi

con la stessa pasta è possibile fare il pane da toast,focaccia e la pasta della pizza.