



Panini rigonfi al vapore - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Pane - uova

Ingredienti

500 G Farina
25 Cl Latte Tiepido
60 G Burro
2 Uova
30 G Lievito Per Il Pane
Poco Olio D'oliva
1 Cucchiaino Zucchero
1 Pizzico Sale

Preparazione

Sciogliere lo zucchero e il sale nel latte tiepido, il lievito e aggiungervi il burro. Versare in una terrina e aggiungervi la farina e le uova. Lavorare a mano la pasta a lungo, areandola, per poi lasciarla a riposare e lievitare un'ora. Stenderla fino ad ottenere uno strato alto circa 3 cm, e ritagliarci dei dischetti col bordo di un bicchiere (o fare delle pagnottine simili). Lascia lievitare ancora 30 minuti. Far scaldare l'olio e un po' di burro in una pentola dai bordi piuttosto alti e munita di coperchio, depositare sul fondo le rondelle di pasta senza che si tocchino fra loro e aggiungervi 3/4 di un bicchiere d'acqua, coprire velocemente col coperchio e lasciar cuocere finché non si formi una crosta dorata sulle pagnottine che si saranno gonfiate per l'effetto vapore.