



Pangoccioli - [Visualizza sul sito](#)
di propat

dlce - dolci per colazione - lievito di birra

Ingredienti:

500 g farina 0 (opp.metà manitoba e metà 0)

220 g acqua tiepida (si può sostituirla 1/3 con latte, io ho messo più latte che acqua)

1 uovo

un pizzico sale

2 cucchiaini olio evo

1 bustina vanillina

3 cucchiaini zucchero

1 cubetto lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti poi porre a lievitare per almeno 1 ora (o fino al raddoppio del volume).
Fare 8 palline, tirarle in rettangoli a mo' di lasagna e stendere 1 cucchiaino di gocce di cioccolato per panino.

Arrotolare e porre di nuovo a lievitare almeno mezz'ora.

Prima di infornare spennellare con latte tiepido.

Cuocere in forno caldo a 170° per 20'.

eCucinando.it