Panini al latte

Senza glutine



Ingredienti per 10 panini

400 gr di mix senza glutine specifico per pane, con xantano o guar già presenti **#**

320 gr di latte tiepido senza lattosio

1 uovo medio

40 gr di burro morbido senza lattosio

25 gr di zucchero

7 gr di lievito di birra secco **#**

8 gr di sale

Per spennellare

1 tuorlo + 1 cucchiaio di latte senza lattosio

Procedimento

Mescolate il mix con il lievito e lo zucchero. Aggiungete il latte appena tiepido e l'uovo. Lavorate con una planetaria munita di foglia, oppure con le fruste a gancio, per 4–5 minuti. Incorporate il sale e il burro morbido poco alla volta. Lavorate ancora per 3 minuti: l'impasto deve risultare morbido, appiccicoso e modellabile con le mani unte, non un panetto asciutto. Coprite e lasciate lievitare in un ambiente tiepido per circa 60–90 minuti, finché sarà visibilmente gonfio. Il tempo può variare con la temperatura. Con mani e spatola leggermente oliate dividete in 10 porzioni. Arrotondatele delicatamente senza aggiungere farina e disponile su una teglia con carta forno, lasciando spazio tra loro. Coprite senza far aderire la copertura e lascia lievitare altri 40–60 minuti: devono gonfiarsi nuovamente. Spennellate delicatamente con tuorlo e latte. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per 20–25 minuti, fino a doratura. Trasferite su una gratella e lasciate raffreddare prima di aprirli: da caldi la mollica può sembrare umida. Il segreto è il mix: una farina di riso semplice non può sostituirlo. Le miscele assorbono quantità diverse di liquido: se necessario, aggiungi poco latte alla volta per ottenere la consistenza descritta. Sono migliori il giorno stesso; puoi congelarli appena freddi e scaldarli dopo averli scongelati.

Ricetta originale dello Chef Simone Buzzi