

Ingredienti:

- 375 g di farina bianca
- 1 cucchiaino da caffè di sale
- 220 ml di latte
- 15 g di lievito (1/2 cubo di lievito fresco)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 45 g di burro
- 1 uovo sbattuto
- eventualmente semi e fiocchi per guarnire



Preparazione:

Scaldare leggermente il latte ad una temperatura simile a quella del nostro dito (circa 37°C), non dev'essere troppo caldo altrimenti il rischio è quello di uccidere il lievito

Prendere circa 100 ml del latte tiepido e mescolarci dentro il lievito, poi aggiungere un cucchiaio di zucchero. Mescolare bene finché il lievito si è ben sciolto.

Mettere la farina e il sale in una grande ciotola e mescolare bene.

Aggiungere poco alla volta il burro caldo, il miscuglio di latte e lievito ed il resto del latte. Impastare il composto fino a raggiungere una consistenza liscia e che non incolla.

Coprire l'impasto con un panno e lasciarlo riposare in un ambiente caldo per almeno 30 minuti. Poi, impastare di nuovo e lasciare di nuovo riposare coperto per altri 30 minuti.

Ora l'impasto può essere lavorato sia dando forma ad una pagnotta oppure a due panini.

Accendere il forno a 190-200°C e lasciare riposare il pane fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura.

Prima di infornare, spennellare la pagnotta o i panini con l'uovo sbattuto, infornate poi nella parte centrale del forno e lasciate cuocere per 20-30 minuti.

Se volete guarnire la vostra pagnotta o i vostri panini con dei fiocchi o dei semi, prima di infornarlo, disponete i fiocchi e/o i semi su una superficie piana e rotolateci la parte superiore dell'impasto.

Buon appetito!