

Boules au Sucre-panini super soffici



Ingredienti:

600 g farina 00

100 ml latte

160 ml acqua

140 g zucchero

100 g burro

1 cubetto lievito fresco

1 cucchiaino abbondante con sale

buccia di limone grattugiata

Riscaldare leggermente il latte con l'acqua, sciogliere prima lo zucchero e poi il lievito.



Unite nella ciotola la farina, il latte con acqua, zucchero e lievito, la buccia del limone grattugiata.



Iniziate ad impastare. Dopo qualche minuto unite il sale.
Continuate finché amalgamate bene tutti gli ingredienti.
Unite il burro morbido.



Fatte tante pieghe finché il burro si assorbe. Coprite con la pellicola e lasciate raddoppiare il volume.



Dividete l'impasto in porzioni da circa 50 g e formate i panini. Metteteli distanziati nella teglia con carta forno sotto. Lasciateli riposare 30 minuti. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Spennellate subito con burro fuso...



... e poi passate uno ad uno in una ciotola con zucchero semolato.



Raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.