

## Panini soffici al sesamo

---



### Ingredienti:

250 g farina 00

250 g farina 0

250 ml latte tiepido

1/2 cubetti lievito fresco

50 g burro

1 cucchiaio zucchero

1 cucchiaio miele

2 cucchiaini sale

semi sesamo

Sciogliete nel latte tiepido lo zucchero, il miele, il lievito ed il burro e versate sopra le farine.



Impastate il tutto finché si stacca l'impasto dalla ciotola. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Mettete l'impasto sulla spianatoia e dividetelo in 8 palline. Schiacciate leggermente ogni pallina con la forma per tagliare le mele.



Mettete le rosette ottenute nella teglia con la carta forno sotto. Lasciate lievitare ancora minimo 30 minuti. Spennellate con latte e decorate con semi di sesamo. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Il prossimo giro lo cuocete direttamente a fiamma medio-bassa 20 minuti e lasciate riposare coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.