PANINI AL LATTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- 250 g di burro,
- 4 uova,
- 25 cl di latte,
- 25 cl di panna,
- sale fino.

Sciogliete il burro a bagnomaria.
In mezzo bicchiere di latte tiepido sciogliete il lievito.
Disponete la farina a fontana e unitevi il burro fuso, il lievito sciolto, le uova e un pizzico di sale.
Iniziate ad impastare ed unite la panna e il latte.
Lavorate per un quarto d'ora dopodiché dividete il composto in panetti e dategli una forma allungata.
Allineateli su un tavolo, copriteli e fateli lievitare in un luogo caldo fino a che non aumentano di un terzo.
A questo punto incideteli sul dorso nel senso della lunghezza ed infornateli a calore medio.