

PANINI RIGONFI AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 25 cl di latte tiepido,
- 60 g di burro,
- 2 uova,
- 30 g di lievito per il pane,
- poco olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 pizzico di sale.

Sciogliere lo zucchero e il sale nel latte tiepido, il lievito e aggiungervi il burro.

Versare in una terrina e aggiungervi la farina e le uova.

Lavorare a mano la pasta a lungo, areandola, per poi lasciarla a riposare e lievitare un'ora.

Stenderla fino ad ottenere uno strato alto circa 3 cm, e ritagliarci dei dischetti col bordo di un bicchiere (o fare delle pagnottine simili).

Lascia lievitare ancora 30 minuti.

Far scaldare l'olio e un po' di burro in una pentola dai bordi piuttosto alti e munita di coperchio, depositare sul fondo le rondelle di pasta senza che si tocchino fra loro e aggiungervi 3/4 di un bicchiere d'acqua, coprire velocemente col coperchio e lasciar cuocere finché non si formi una crosta dorata sulle pagnottine che si saranno gonfiate per l'effetto vapore.