

# PANINI SEMIDOLCI

**ETÀ :** dai 7 anni

**TEMPO :** 2 ore per la lievitazione, 2 ore per la lavorazione e la cottura

- MATERIALI :**
- bilancia
  - terrina
  - cucchiaio
  - strofinaccio umido
  - tagliere
  - placca da forno
  - tazza
  - pennello da cucina
  - forno

*Ingredienti*

- 500 gr farina 00
- 1 cucchiaio raso di sale fino
- 75 gr burro morbido
- 50 gr zucchero
- 15 gr strutto
- 1 cubetto e mezzo di lievito di birra (sciolto in 200 gr di acqua tiepida)
- 1 uovo sbattuto

**SVOLGIMENTO :** Mettere dentro la terrina tutti gli ingredienti (tranne l'uovo) e lavorare fino a formare un impasto morbido. Lasciare lievitare per circa 2 ore coprendo la terrina con uno strofinaccio umido. Quando l'impasto è lievitato, metterlo sul tagliere e rimpiastare il composto. Fare delle piccole palline e disporle su una placca da forno e pennellare con l'uovo sbattuto. Lasciare lievitare i panini già fatti per mezz'ora. Cuocere in forno caldo a 220° per circa 20 minuti, tenendo sotto controllo la doratura del panino. Possono essere serviti vuoti o farciti a piacere con affettati o marmellate.

**NOTE :** In alternativa si può dividere il laboratorio su 2 giornate, facendo un giorno l'impasto (conservandolo poi in frigorifero) e quello successivo il taglio e la cottura.

