

# Panino

## *nella macchina del pane*

### *Ingredienti*

| <i>1000g</i>                  | <i>750g</i>                    | <i>500g</i>                 |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 300 mL d'eau                  | 240 mL d'eau                   | 160 mL d'eau                |
| 4 c.s. d'huile                | 3 c.s. d'huile                 | 2.5 c.s. d'huile            |
| 1 c.c. de sel                 | 0.5 c.s. de sel                | 0.5 c.s. de sel             |
| 2 c.s. de lait en poudre*     | 1.5 c.s. de lait en poudre*    | 1 c.s. de lait en poudre*   |
| 100g de sucre                 | 75g de sucre                   | 50g de sucre                |
| 500g de farine                | 400g de farine                 | 300g de farine              |
| 1.5 c.c. de levure boulangère | 1.25 c.c. de levure boulangère | 1 c.c. de levure boulangère |

### *Preparazione*

Agganciare il mixer alla macchina.

Aggiungere gli ingredienti in ordine.

La cottura dura circa 3 ore e 45 minuti;

Attenzione: il lievito NON deve entrare in contatto con i liquidi!!! Usa la farina come separatore.

Attenzione: non è possibile sostituire l'acqua e il latte in polvere con 300 ml di latte normale.

\*latte in polvere standard: 900g di acqua + 100g di polvere = 1kg di latte