

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