

PAN DI PANNA salato con lievito madre liquido o LICOLI

Preparazione	Cottura	Tempo totale
40 min	20 min	1 h

Piatto: Appetizer, Snack

Cucina: Italian

Keyword: kenwood, licoli, lievito madre liquido, lievito naturale, pan di panna salato, panini, ricetta buffet, ricetta panini lievitazione naturale

Porzioni: 12 panini

Golose Ricette: admin



Ingredienti

Lievitino:

- 120 gr di lievito madre liquido o LICOLI rinfrescato, naturalmente e quindi pronto per essere utilizzato
- 120 gr di farina 280/330 W quindi una farina abbastanza forte
- 120 gr di latte a temperatura ambiente

Impasto:

- 420 gr di farina 280/330 W
- 1 uovo
- 70 gr di latte a temperatura ambiente
- 100 gr di panna fresca
- 15 gr di sale
- 40 gr di zucchero
- 25 gr di burro morbido

Istruzioni

- Impastiamo tutti gli ingredienti del lievitino e mettiamo a lievitare fino al raddoppio, a 28°C.
- Io uso un metodo diverso per impastare il pan di panna (non so se faccio bene o male, ma il risultato a mio parere non cambia, poichè ho provato anche il procedimento indicato da Paoletta nel suo blog, mi trovo meglio con questo).
- Una volta che il lievitino è triplicato, cominciamo con l'impasto vero e proprio.
- Nella planetaria con foglia (la frusta a "K"), lavoriamo a vel.1: farina, zucchero, lievitino e man mano aggiungiamo il latte, facendo assorbire bene il liquido prima di ogni altra aggiunta.
- Alle stesso modo procediamo con il resto degli ingredienti liquidi, aggiungiamo poco alla volta, facendo assorbire bene prima di ogni altra aggiunta (in modo da non perdere la consistenza all'impasto), partendo dall'uovo e finendo con la panna.
- Con l'ultima aggiunta di panna, inseriamo anche il sale.
- Portiamo ad incordatura cambiando la frusta, sostituiamo quella a "K" con il gancio, ed aggiungiamo il burro a tocchetti (mi raccomando il burro morbidissimo),
- Facciamo assorbire bene e portiamo ad incordatura.
- Un composto è incordato quando sviluppa una buona maglia glutinica, diventa liscio, lucido ed elastico, si stacca dalle pareti della ciotola e si "aggrappa" al gancio:



- Una volta che l'impasto del nostro pan di panna è incordato, "chiudiamo" arrotondando e mettendo a lievitare nella ciotola, ben coperto:



- Facciamo raddoppiare a 28°C.
- Dopo il raddoppio (io non faccio nessuna piega, a differenza di Paoletta, che consiglia una mezza piega a 3) si passa alla formatura.
- E questo impasto si presta ai più svariati usi,
- da salato, come semplice panino da buffet:



- Si inizia sempre dalla pezzatura: dividendo la pasta in palline più o meno dello stesso peso (mi faccio aiutare dalla fedele bilancia - con quella della cucina siamo amiche).
- Una volta che il nostro pan di panna è porzionato (preferisco il formato da 50/80 gr circa), "pirlamo" ogni pallina, cioè la arrotoliamo tra le mani, e facciamo riposare tutte le palline pirlate, una mezz'oretta, ben coperte (per evitare che seccino in superficie).
- Riprendiamo ogni pallina e con il mattarello stendiamo in un rettangolo ed arrotoliamo dal lato corto.
- mettiamo a lievitare fino al raddoppio e prima della cottura spennelliamo con dell'altra panna fresca (e del tuorlo se si vuole, io non lo adoro particolarmente).
- Se volessimo fare degli hot dog, dopo aver steso ogni pallina a rettangolo, arrotoliamo la pasta attorno ad un wurstel.
- Per fare dei pan di panna già farciti: prendiamo ogni pallina di pasta e stendiamo con il mattarello in un rettangolo.
- Su ogni rettangolo stendiamo un cucchiaino di passata di pomodoro (con sale ed olio), magari con una fetta di provola o mozzarella (ben scolata) o con del prosciutto:



- Arrotoliamo lungo il lato corto e mettiamo in una teglia , coperta con carta forno. Spennelliamo ciascun pan di panna farcito con dell'altra passata di pomodoro:



- Mettiamo a lievitare fino al raddoppio.
- Il pan di panna salato si cuoce a 180°C (in forno già caldo) fino a doratura.

