

Pains panini

Ingrédients

350 gr de farine T55

250 gr de farine T45

~~1 sachet de levure sèche~~ levure demarle spécial pain

150 ml de lait

150 ml d'eau tiède

50 ml d'huile d'olive

~~1.5 cc de sel~~

2 cs de sucre

Dans le bol du robot mélanger les farines et la levure

Ajouter l'eau et le lait pétrir un instant

Incorporer l'huile et pétrir vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte forme une boule

Laisser lever environ 45 mn

Dégazer la pâte et la diviser en 10 parts de 100 gr

Laisser détendre chaque part 5 mn

Façonner chaque part en boule et aplatir en forme de poire

Piquer chaque panini et laisser reposer 30 mn

Faire cuire four chaud 200° environ 15 mn

