

# Panini al rum

circa 40 pezzi



medio

● Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Preliminari:**

100 g di uvetta sultanina  
70 ml di rum

**Panetto:**

50 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
2 c. da tavola di latte tiepido  
1 c. da tavola di zucchero

**Pasta:**

200 g di farina  
1 c. da tavola di miele  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker  
150 g di burro liquido  
1 dl di latte tiepido

**Glassa:**

75 g di zucchero a velo  
2 c. da tavola di rum

**1 Preliminari:**

Foderare le placche del forno con carta oleata.

In una pentola, mescolare l'uva secca e il rum. Coprire, scaldare per ca. 10 minuti a fuoco dolce e lasciare raffreddare.

**2 Panetto:**

Per il panetto, setacciare la farina in una terrina e mescolarla con il lievito secco. Aggiungere il latte e lo zucchero e mescolare il tutto. Lasciare lievitare il panetto per ca. 20 minuti.

**3 Pasta:**

Per la pasta, setacciare la farina in una terrina. Aggiungere il panetto e gli altri ingredienti. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale), prima alla velocità minima, poi per almeno 5 minuti alla velocità massima. Coprire e lasciare lievitare finché la pasta abbia raddoppiato di volume.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

Spolverizzare leggermente la pasta di farina, toglierla dalla terrina e lavorarla brevemente su un piano infarinato. Impastare ancora l'uva secca al rum. Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Se necessario immergere i cucchiaini nella farina. Lasciare ancora lievitare i panini finché abbiano visibilmente aumentato di volume. Premere l'uva secca visibile nella pasta per evitare che bruci alla cottura!

Cuocere i panini al rum nella parte media del forno per ca. 20 minuti e lasciarli raffreddare su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

#### 4 Glassa:

Per la glassa, mescolare lo zucchero al velo e il rum, spalmare sui panini e lasciare asciugare.