

Panini turchi

6 pezzi



medio

● Fino a 45 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1.5 c. da tè di sale
1 c. da tè di zucchero
2.5 dl di latte (250 ml)
1 uovo
80 ml di olio di girasole

Ripieno:

60 g di burro ammorbidito

Per spennellare e decorare:

1 uovo
di semi di sesamo

1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito secco, il sale e lo zucchero. Aggiungere il latte, l'uovo e l'olio di semi di girasole e impastare per ca. 15 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti). Suddividerlo in 12 pezzi, a cui dare una forma prima rotonda e poi allungata.

3 Ripieno:

Stendere i panetti dando loro una forma ovale (ca. 20 cm di lunghezza), spennellarli con un po' di burro e arrotolarli dal lato lungo. Attorcigliare due filoncini uno dentro l'altro, formare un nodo e disporlo sulla teglia, facendo attenzione che le due estremità si trovino sotto il panetto. Lasciarli lievitare coperti per altri 15 minuti.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C
Aria calda: 170 °C

④ **Per spennellare:**

Spennellare i panetti con l'uovo, cospargerli con il sesamo e cuocere per 30 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato, finché non diventano belli dorati.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 30 Minuti

Lasciar raffreddare i panini su una griglia.