

## Panini da farcire piccoli al latte

### Cosa ci serve:

500 gr di farina 0

60 gr olio EVO

Circa 200 ml di latte

1 uovo

20 gr di lievito di birra

Sale

Semi di sesamo e papaveri per decorare



### Preparazione:

Fare una fontana con la farina, unire il lievito sciolto nel latte, l'olio e iniziare ad impastare. Unire poi un pizzico di sale e l'uovo sbattuto. Una volta che l'impasto è pronto, lasciarlo riposare per una decina di minuti coperto con la pellicola. Formare delle palline e metterle a lievitare per circa 1 ora. Spennellarle con dell'uovo sbattuto e, a piacere, aggiungere i semi di papavero o di sesamo. Cuocere a 200° per 10 minuti.

Farcire a piacere.