

PANINI DOLCI UVETTA PINOLI ANICE (VEGANI)

Altro pane. Dolce. Da colazione. Brioches vegane ma a me piace di più chiamarle briosce, così com'è scritto con la e e tutto, mette allegria come il gattò :-)

Non sono dolcissime ma basta spalmarci un velo di marmellata o aggiungere malto nell'impasto, a me piacciono poco dolci. Ultimamente non posto altro che pane e marmellata, è perchè mangio in modo molto semplice, cereali e verdure principalmente, senza niente di interessante o nuovo da segnalare.

Del resto neppure il pane dolce è una novità, credo di averlo già fatto quasi uguale, non a forma di croissant, però.

L'anice lo si sente e a me piace molto ma può essere sostituito oppure omesso completamente, con uvetta e pinoli ci sta anche molto bene il rosmarino, io si sa non ho mai voglia di tritarlo.

250 gr pasta madre rinfrescata la sera prima

400 gr farina 0 bio

200 gr farina 2 bio

2 cucchiaini di malto di mais bio

1 cucchiaino di semi di anice

80 gr di uvetta bio

40 gr di pinoli bio

1 presa di sale integrale

3 cucchiaini di olio evo

latte di kamut bio quanto basta per impastare, circa mezzo litro

Ho impastato la pasta madre con 250 ml di latte a temperatura ambiente, il malto, aggiunto la farina setacciata, tutto il resto per ultimo il sale e latte fin quando non è della giusta consistenza, non troppo appiccicoso ma morbido. Ho impastato a mano per una decina di minuti.

Ho dato le pieghe solite e lasciato a lievitare qualche 3-4 ore, poi dato altre pieghe e lasciato altre 3-4 ore, poi ho steso sulla spianatoia in un unico grande cerchio alto circa un centimetro, insomma abbastanza spesso. Ho tagliato a fette lunghe e strette (i tipici triangoli da croissant) ed ho arrotolato, partendo dalla base del triangolo, ho pennellato con latte di kamut e lasciato a lievitare ancora un paio d'ore giù pronti sulla teglia coperta di carta forno.

Ho scaldato il forno a 200 gradi e infornato 15 minuti circa a 200 gradi, poi altri 15 minuti a 150.

Buonissime sia tiepide che fredde e anche il giorno dopo, rimangono morbide se conservate in un sacchetto di plastica.

