

Panini dolci burro latticello e uvetta

350 gr. di farina 0 / 200 gr. di lievito madre rinfrescato la sera prima
4 cucchiaini di zucchero di canna / 2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di uvetta ammollata nella grappa / un pizzico di sale
latticello per impastare / miele per pennellare in superficie

Ho setacciato la farina, unito il lievito madre e tutto il resto, impastando con il latticello anzichè con l'acqua, il sale per ultimo. Ho lasciato lievitare fino al raddoppio, poi ho dato la forma di chiocciola e lasciato lievitare ancora un'oretta, prima di infornare ho pennellato con una soluzione di miele e acqua. A 180 gradi 35/40 minuti.

