

PANINIS MAISON

Pour 4 à 6 sandwichs

500g de farine blanche

300g d'eau

12g de levure sèche

30g de beurre à température ambiante

45g de lait en poudre entier (soit 3 grosses cas)

15 g de sucre (soit 1 cas)

12g de sel

Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le sel que vous ajoutez dès que la pâte est homogène (pétrissage en robot pétrin 15 minutes)

Formez un joli pâton sur le plan de travail, déposez le dans un saladier, recouvrir d'un torchon et laissez lever environ 40 minutes (le temps de lever dépend de la température de la pièce, le pâton doit au moins doubler de volume)

Diviser la pâte en 4 ou 6 ou de boules selon la taille que vous souhaitez pour vos sandwichs

Façonner dans la longueur

Préchauffer le four à 180°

Cuire environ 20 min mais en surveillant, les sandwichs doivent normalement rester blanc (ceci dit, ce n'est pas très grave si ils colorent un peu)

Laissez refroidir sur une grille

Couper en 2 , garnir à votre convenance et les cuire dans un appareil à paninis

LA TABLE DES PLAISIRS