Panini al sesamo e al papavero

Ingredienti

400 gr.di farina 00
100 gr.di farina Manitoba
300 ml.di latte
10 gr.di lievito di birra
50 gr.di zucchero
50 gr.di burro
11 gr.di sale

Per terminare

1 uovo
30 ml.di latte
Semi di sesamo
Semi di papavero

Preparazione

Nel recipiente della planetaria unite la farina, lo zucchero, il lievito sciolto in poco latte ed iniziate ad impastare, versate a filo il rimanente latte e lavorate fino ad ottenere un composto incordato, quindi unite il sale, il burro morbido in cubetti e fatelo incorporare, lavorate finché l'impasto risulterà liscio ed elastico. Coprite l'impasto con la pellicola per alimenti e fatelo lievitare a temperatura ambiente finché avrà raddoppiato il suo volume, per circa 2 ore.
Mettete l'impasto sul piano di lavoro, ottenete delle palline di 40 gr. l'una, disponetele su una teglia foderata di carta forno, incidete con una lametta su ognuna una croce, spennellatele con l'uovo che avete miscelato con il latte e cospargetele metà con i semi di sesamo e metà con i semi di papavero. Fate lievitare ancora 30 minuti, quindi cuocete i panini in forno preriscaldato a 200 gradi per 12 minuti circa. Ottimi da degustare anche con burro e marmellata.