



PANINI A FORMA DI CUORE

OVO



PREPARAZIONE PANINI A FORMA DI CUORE OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 500 g di farina per treccia
- 15 g di lievito
- 3 dl di latte
- 75 g di burro
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1,5 cucchiaino di sale
- 1 vasetto di Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 tuorlo da spennellare

PREPARAZIONE

Pasta lievitata

1. Versare la farina in una ciotola.
2. Mescolare il lievito con un po' di latte.
3. Sciogliere il burro in una padella e mescolare con il latte rimanente.
4. Aggiungere lo zucchero, il sale e il tuorlo, aggiungere anche la miscela a base di lievito e mescolare bene il tutto.
5. Unire il composto liquido alla farina.
6. Impastare bene fino a ottenere un impasto elastico e uniforme.
7. Coprire e lasciar lievitare in una ciotola fino a quando il volume non sarà raddoppiato.

Come modellare i panini a forma di cuore

1. Dividere l'impasto in 10 pezzi grandi.
2. Tagliare un pezzo ulteriormente a metà e stendere entrambe le parti.
3. Versare circa mezzo cucchiaino di Ovomaltine Crunchy Cream su entrambi i pezzi stesi.
4. Formare una goccia con ciascuno dei due pezzi di impasto prestando attenzione che l'Ovomaltine Crunchy Cream sia ben avvolta dall'impasto di modo che non fuoriesca durante la cottura.
5. Posizionare le gocce una vicina all'altra con le punte unite lavorandole bene sul lato posteriore per formare un cuore.
6. Girare i panini a forma di cuore Ovomaltine e appiattirli leggermente per perfezionare la forma.
7. Posizionarli su una teglia rivestita con carta da forno e spennellare con il tuorlo.
8. Procedere analogamente con tutti i pezzi di impasto.
9. Lasciare lievitare i cuori per altri 20 minuti mantenendoli coperti in un luogo caldo.
10. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.
11. Cuocere i panini a forma di cuore Ovomaltine sul ripiano centrale del forno per 20 minuti.
12. Lasciare raffreddare. L'ideale è gustarli freschi.

Consiglio:

Nel video viene mostrato come riempire e modellare i panini a forma di cuore Ovomaltine.

Se durante la cottura dovesse fuoriuscire un po' di crema, una volta tolti dal forno cospargere i panini con una quantità sufficiente di Ovomaltine Crunchy Cream. :-)