# Alessandro Borghese Kitchen Sound, panini al latte e cioccolato. VIDEO

borghese-panini-cec370f8

## PANINI AL LATTE E CIOCCOLATO

Tempi:**
Costo:**
Difficoltà:**

**Ingredienti:**
Per la biga:
75 g di farina
4 g di lievito di birra
38 g di acqua20
Per l’impasto:
180 g di farina
60 g di cacao
225 g di latte
80 g di zucchero
30 g di tuorli
10 g di miele
4 g di sale
80 g di burro
100 g di gocce di cioccolato
Per la finitura:
zucchero grezzo di canna q.b.

**Preparazione:**
Impastare tutti gli ingredienti della biga in planetaria con lo scudo. Una volta creato un impasto forte, formare una ciambella e metterla in una brocca immersa in acqua a temperatura ambiente.
Una volta che la ciambella viene a galla impastarla con la farina e metà del latte (112,5 g); far incordare tutti gli elementi. Quando l'impasto si incorda (cioè si creata la maglia glutinica), incorporare zucchero, miele e tuorli e impastare fino a che l'impasto si incorda di nuovo. Sciogliere il sale nell'altra metà di latte e con questa creare un pastello con il cacao.
Incorporare questo pastello all'impasto e farlo incordare. Infine, inserire il burro e successivamente le gocce di cioccolato. Quando è perfettamente lucido e incordato lasciarlo riposare per circa 30 minuti coperto con pellicola.
Spezzare la pasta in pezzetti di 65 g. Formare delle palline con le mani leggermente unte di burro. Metterle nei pirottini sulle delle teglie, far riposare per 15/20 minuti coperte. Poi farle lievitare per circa 2,5 ore a temperatura ambiente. Prima di infornare spennellare prima la superficie dei panini con uovo e poi spargere dello zucchero di canna grezzo.
Infine, cuocere a 220°C per 14 minuti.

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno**