

## Ricette per cene a buffet: la video-ricetta dei panini al latte

**Autore:** francesca

**Data:** 17 Ottobre 2012



“L'arte bianca “ rappresenta la capacità di creare con la **farina** al fine di realizzare sempre nuove tipologie di preparazioni adatte a tutti i palati. Il pane al latte rientra in una di queste preparazioni semplici, veloci da realizzare e di sicuro effetto.

Questo pane soffice può essere utilizzato per accompagnare le vivande durante il pasto o più semplicemente farcito, per realizzare gustosi **stuzzichini** da servire come antipasto. Ideale soprattutto per le [cene a buffet](#) a base di piatti freddi.

### Ingredienti per 25 porzioni

- 500 g di farina (w 280-300)
- 200 g di latte intero
- 100 – 140 g di acqua
- 50 g di burro leggermente ammorbidito

- 15 g di lievito di birra fresco
- 20 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di malto d'orzo
- 7 g di sale fino
- $\frac{1}{2}$  bicchiere di latte per pennellare
- Semi di papavero o sesamo

*Questa ricetta è stata realizzata dallo staff di [CucinacoNoi](#), la community online nata dal desiderio di divulgare la cultura enogastronomica. Un portale ricco di suggerimenti che raccoglie tantissime videoricette ispirate alle preparazioni classiche dell'enogastronomia nazionale ed internazionale, talvolta personalizzate e rivisitate in relazione alle moderne conoscenze della nutrizionistica, dell'utilizzo di alimenti biologici, biodinamici e dei prodotti tipici territoriali. **CucinacoNoi** è la cucina al passo con i tempi e con le tendenze della tavola, curata da professionisti del settore.*

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricette-per-cene-a-buffet-la-video-ricetta-dei-panini-al-latte/>

Generato il 14/04/2026