

PANETS DE LLET I OLI D'OLIVA

1 i 1/2 tasses de llet sencera tèbies
400gr de farina de força
1 culleradeta de sal
1 culleradeta de sucre
1/2 got d'oli d'oliva verge extra
25 gr de llevat de forn
1 ou

En una mica de llet tèbia diluir la meitat del llevat amb el sucre i deixar-ho reposar.

En un bol tirar la farina tamisada i la resta del llevat i anar afegint la resta de la llet mentre treballem la massa. Incorporar l'oli i la llet amb el llevat i el sucre preparats abans i treballar la massa durant 10 minuts. Si es veïés massa sec, incorporar una mica més de llet.

Deixar reposar 10 minuts, afegir la sal i tornar a amassar 10 minuts més.

Una vegada treballada, posar la massa en un bol untat amb oli, tapar-lo amb una mica de film i deixar que reposi durant 1 hora.

Passat aquest temps, donar forma als panets i pintar-los amb ou batut. Ficar-los en el forn, que estarà a uns 190°, durant 20 minuts aproximadament, fins que es vegin ben daurats.

Treure'ls del forn i deixar-los refredar damunt d'una reixeta. Una vegada freds, els panets de llet estaran llestos per degustar.