

Ricetta per il tradizionale panino del 1° Agosto



Il panino del 1° Agosto è una tradizione nel giorno della Festa nazionale svizzera, come pure una ricca grigliata e gli immancabili fuochi d'artificio. Ecco come preparare i deliziosi panini.

Agli inizi di dicembre ci sono gli ometti di pasta dolce, mentre i tradizionali panini del 1° Agosto sono parte integrante della nostra Festa nazionale svizzera. Cosa li caratterizza? Ma naturalmente la croce svizzera sulla superficie e il loro gusto burroso.

Nella foto si possono vedere le due varianti della croce svizzera: la più semplice è quella con due semplici tagli incrociati, l'altra è di poco più complessa ed è ritagliata nell'impasto con le forbici come una vera croce.

- Quando dall'impasto sono stati ricavati i panini, lasciarli riposare per altri 10-15 minuti. Da un lato, l'impasto lievita ancora, dall'altro, la sua superficie si asciuga un po' e può quindi essere intagliato più facilmente.
- Spennellare i panini solo dopo aver inciso le croci. Se l'impasto è già spennellato, è troppo morbido per essere intagliato e le croci non risultano belle.

- 500 g di farina bianca
- ½ cubetto di lievito (ca. 20 g)
- 2,5-2,8 dl di latte
- 80 g di burro
- 1 uovo più un altro uovo per spennellare l'impasto
- Ca. 1¼ cucchiaini raso di sale

1. Mettere la farina in una ciotola, aggiungere sbriciolando i cubetti di lievito e mescolare bene con il sale.
2. Aggiungere un uovo intero e mescolare con la farina.
3. Sciogliere lentamente il burro in un tegame, aggiungere il latte e riscaldare brevemente fino a quando il liquido è tiepido.
4. Aggiungere gradualmente il liquido tiepido (non deve essere caldo!) alla farina e impastare a mano o con un robot da cucina fino a formare una pasta liscia. (Questo richiede circa 10 minuti.)
5. Lasciare la pasta nella ciotola, coprire con un panno umido e lasciarla lievitare fino al doppio del volume per almeno un'ora a temperatura ambiente.
6. Preriscaldare il forno a 200 gradi (resistenza superiore e inferiore) e ricavare dall'impasto sei panini uniformi. Assicurarsi che le superfici siano il più possibile lisce.
7. Collocare le palline di pasta ad una distanza sufficiente l'una dall'altra su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciarle lievitare per altri 10-15 minuti.

8. Ora fare due tagli incrociati con un coltello affilato (vedi foto) oppure ritagliare con le forbici una vera croce nell'impasto.
9. Spennellare i panini con un uovo e un goccio di latte sbattuti, dopodiché cuocere per circa 20 minuti.