

HAWAIIAN SWEET BREAD

INGREDIENTI PER 3 PAGNOTTE O 24 PANINI DI GRANDI DIMENSIONI

- 1 kg di farina per tutti gli usi
- 3 uova
- 350 ml di succo di ananas
- 170 g di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 1/2 cucchiaino di zenzero macinato
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 2 buste di lievito
- 125 g di burro fuso

PREPARAZIONE

Sbattere le uova. Aggiungere il succo d'ananas, lo zucchero, il sale, lo zenzero, la vaniglia e il burro.

Mettere metà della farina in una grande ciotola.

Aggiungere e incorporare il composto di uova fino a quando non è ben omogeneo.

Cospargere il lievito, un pacchetto alla volta, e mescolare. Aggiungere la rimanente farina e mescolare.

Se l'impasto è appiccicoso e difficile da maneggiare, aggiungere altra farina. L'impasto deve essere leggermente appiccicoso, ma non bagnato. Impastare fino a formare una palla liscia. Mettere l'impasto in una ciotola unta e mettere da parte fino a raddoppiare le dimensioni (circa 1 1/2 ore).

Preparare l'impasto in tre parti uguali per pagnotte di pane o 24 palline per panini. Mettere in una teglia unta.

Coprire e riporre in un luogo caldo fino a raddoppiare le dimensioni.

Preparare il bbq per una cottura indiretta a 250°C e cuocere per circa 25-30 minuti o fino a quando non saranno di un bel marrone dorato sopra.

