

Panuzzo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Muzarella fior di late: 300 Gramos
Papas precocidas con piel: 500 Gramos
Salsa de tomate: c/n

Muzarella de barra: 300 Gramos
Porchetta: 500 Gramos

Masa

Agua: 520 c.c.
Harina: 800 Gramos
Sal: 20 Gramos

Levadura seca: 8 Gramos

Pesto

Albahaca: 1 Atado
Dientes de ajo: 3 Unidades
Sal: 1 Pizca

Queso Reggianito: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Pesto

- En mortero machacar *ajo* con sal.
- Agregar hojas de *albahaca*, seguir machacando y de a poco añadir aceite de oliva y queso rallado hasta incorporar los ingredientes

Masa

- Mezclar agua, *levadura* seca y agregar la mitad de la *harina*.
- Añadir sal y el resto de la *harina*.
- Bajar a la mesada y amasar hasta integrar en un bollo.
- Dejar levar fuera de heladera por 1 hora o en heladera por 24 hs.

Armado

- Cortar las papas con la mano de manera rústica y freír en caite caliente hasta *dorar*.
- *Condimentar* con sal, *romero* fresco y reservar.
- Dividir la masa reposada en 4 bollos y estirar delicadamente espolvoreando con *semolín* dándole forma ovalada (30 cm de largo) y llevar a horno máximo (350° C) hasta que tome *color* y se infle.
- Retirar pincelar con aceite de oliva, espolvorear con *orégano* y volver al horno hasta *dorar*.
- Abrir el pan sin separar a separar las tapas.
- Pintar el interior de una tapa con salsa de tomates y el otro interior con abundante pesto.
- Agregar sobre el pesto mozzarella (ambas variedades) en rodajas, *porchetta* en trozos y papas doradas.
- Cerrar el sándwich y volver al horno hasta calentar y derretir los quesos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panuozzo>