

# Panzerotti Pugliese

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Aceite de girasol para freír:** c/n

### Masa

**Agua:** 520 c.c.

**Azúcar:** 1 cda

**Levadura seca:** 10 Gramos

**Harina:** 850 Gramos

**Sal:** 20 Gramos

### Relleno 1

**Crema:** 1 cda

**Ricota:** 100 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Queso rallado:** c/n

**Salame:** 3 Fetas

### Relleno 2

**Hongos portobellos:** 5 Unidades

**Muzarella:** 200 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Puerro salteado:** 3 Unidades

**Tomillo:** 1 Ramito

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl mezclar agua, *levadura seca*, azúcar, disolver y agregar la mitad de la *harina*.
- Revolver hasta formar un engrudo, añadir sal, el resto de la *harina* y amasar con las manos hasta formar un bollo.

- Dejar reposar tapado por 1 hora.
- Cortar en 6 y formar bollos pequeños.
- Dejar levar tapados por 45 minutos.
- Pasar los bollos levados por *semolín* y con palote estirar hasta tener un círculo de masa fina.

## Relleno 1

- Mezclar *ricota*, *crema*, sal, pimienta y reservar.
- Picar *salame* de Milán en *fetas* en tiras, reservar.

## Armado 1

- En el centro de 1 masa agregar una porción de la mezcla de *ricota*, el *salame* picado por encima y espolvorear con queso rallado.
- Cerrar la masa uniendo los bordes tipo empanada y apretando retirar el aire del relleno.
- Cortar el excedente de masa con cuchillo

## Armado 2

- En el centro de 1 masa agregar muzzarella rallada, *hongos* portobellos en láminas, puerros salteados, sal, pimienta, *tomillo* y cerrar la masa uniendo los bordes tipo empanada y apretando retirar el aire del relleno.
- Cortar el excedente de masa con cuchillo
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* levemente de ambos lados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panzerotti-pugliese>