Panzerotti Pugliese



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite de girasol para freÃr: c/n

Masa

Agua: 520 c.c.
AzÃºcar: 1 cdta
Harina: 850 Gramos
Levadura seca: 10 Gramos
Sal: 20 Gramos

Relleno 1

Crema: 1 cda
Queso rallado: c/n
Ricota: 100 Gramos
Salame: 3 Fetas
Sal y Pimienta: c/n

Relleno 2

Hongos portobellos: 5 Unidades
Muzarella: 200 Gramos
Puerro salteado: 3 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
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 muzarella 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