



PANZEROTTI DI GRANO DURO

Ingredienti

500 gr. di “le Semole d’Autore” per panzerotti
300 gr. di acqua
15 gr. di olio evo
15 gr. di sale
5 gr. di zucchero (1 cucchianino)
10 gr. di lievito di birra fresco

Procedimento

Su una spianatoia disporre la semola a fontana, inserire tutti gli ingredienti e impastare fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Rivestire con pellicola e far riposare per 20 minuti.

Quindi dividere l’impasto formando delle palline e lasciarle lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore o comunque fino al raddoppio, avendo cura di coprirle con della pellicola alimentare.

Stendere la pasta dandole una forma circolare, condire con salsa di pomodoro e mozzarella, richiudere avendo cura di bagnare con acqua il bordo della pasta: in questo modo durante la frittura i panzerotti rimarranno ben sigillati.

Friggere in abbondante olio evo bollente fino a giusta doratura.