



PANZEROTTO BACCALÀ E POMODORO

Ingredienti

Per la pasta

500 gr. di farina integrale
200 gr. di acqua
80 gr. di olio
10 gr. di sale
10 gr. di lievito

Per il ripieno

200 gr. di baccalà
200 gr. di pomodorini cotti al forno
200 gr. di burrata
50 gr. di vin cotto

Procedimento

Per la pasta

Impastare il tutto in planetaria, aggiungendo per ultimo il sale.
Quando l'impasto avrà tirato la maglia, tirare fuori dalla planetaria e pirlare.
Mettere in un mastello, lasciare lievitare coperto da pellicola.

Per il ripieno

Tagliare finemente la burrata e lavorare il tutto con i pomodorini e il baccalà precedentemente tagliato a pezzi.

Stendere la pasta integrale e copparla in forme tonde e riempire con il ripieno di baccalà e burrata.

Chiudere in forme uniformi e friggere in olio di girasole.

Servire il panzerotto aprendolo su una base di vin cotto.