



PANZEROTTI PUGLIESI CON MOZZARELLA, POMODORO E PROSCIUTTO



Ingredienti

1 kg di farina per pizza e dolci (Altograno)
100 g di burro
120 g di uova
20 g di zucchero semolato
25 g di sale
450-550 g di acqua
25 g di lievito di birra

Procedimento

Nella vasca della planetaria inserire tutti gli ingredienti tranne l'acqua. Iniziare a impastare a bassa velocità, aggiungendo l'acqua poco per volta, fino a ottenere un impasto morbido e asciutto.

Lasciare puntare l'impasto fino al raddoppio del volume. Successivamente, spezzare nei pesi desiderati (consigliato 60 g), formare delle palline e lasciar lievitare nuovamente fino al raddoppio.

Stendere i panzerottini, farcire a piacere con mozzarella, pomodoro e prosciutto, quindi procedere alla chiusura e cottura.