



BOMBOLONI CON SCAMORZA AFFUMICATA E FARCITI CON CREMA CAMPANA

Ingredienti

Per la biga:

500 gr di farina
250 gr di acqua
5 gr di lievito

Per i bomboloni:

1 kg di farina
200 gr di biga
750 gr di uova intere
30 gr di lievito di birra
250 gr di burro
200 gr di parmigiano reggiano
20 gr di sale
Scamorza affumicata Q.b.

Per la farcitura:

100 gr di mozzarella
150 gr di ricotta
100 gr di pomodoro ramato
Sale pepe e basilico

Procedimento

Per la biga:

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Togliere dall'impastatrice e far lievitare in contenitori ben unti, per circa 12/14 ore a una temperatura di circa 6/8 C° e comunque finché il volume iniziale del prodotto non sia triplicato.

Per i bomboloni:

Per i bomboloni impastare la farina con la biga, le uova e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e ben incordato, incorporare il burro in pomata e farlo assorbire bene.

Aggiungere il parmigiano e, per finire, il sale.

Tirare la pasta a forma rettangolare e metterla in frigo a rassodare.

Dopodichè cappare la pasta dando la forma di ciambelline o bomboloni e metterle a lievitare in luogo caldo.

Una volta lievitati, friggere i bomboloni in olio caldo a circa 160°C fino a doratura, quindi scolarli su carta assorbente.

Disporli tutti in fila su delle teglie e cospargerli, in superficie, con la scamorza affumicata tagliata a julienne finissima, quindi passarli in forno a circa 250°C fino a far fondere la scamorza.

Per la farcitura:

Porre gli ingredienti nel mixer e frullare.

Farcire i bomboloni con la crema di mozzarella.