

PANZEROTTI

Vous aimez la Pizza ? vous allez adorer ces petits pains farcis. Idéaux pour un apéritif gourmand, les panzerotti sont un classique de la cuisine italienne.

C'est tellement bon. On peut mettre ce que l'on veut dans ces chaussons : jambon, salami, fromages, pesto. On peut même les faire sucrés avec de la confiture, du choco, de la crème de marrons...

- TAMISER LA FARINE ET FAIRE UNE FONTAINE.
 - AJOUTER UN PEU DE SEL, DE L'EAU, DE LA LEVURE CHIMIQUE, DU LAIT TIÈDE ET LE SAINDOUX.
 - PÉTRIR À LA MAIN JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE CONSISTANTE.
 - FORMER DES PÂTONS ET LAISSER REPOSER DURANT 1 H.
 - ETALER ENSUITE CHAQUE PÂTON EN RECTANGLE À L'AIDE D'UN ROULEAU À PÂTISSERIE.
 - AJOUTER TOUT CE QUE L'ON SOUHAITE (THON, TOMATES, CHAMPIGNONS, GRUYÈRE MOZZARELLA, SAUMON...).
 - PLIER LA PÂTE EN 4.
 - BADIGEONNER D'ŒUF ET CUIRE AU FOUR (½ H SUR 180°)
- DÉGUSTER BIEN CHAUD. EN ENTRÉE OU EN PLAT, AVEC UNE SALADE.

INGRÉDIENTS

POUR 1 KG DE FARINE :

- * 1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- * 1 VERRE DE LAIT TIÈDE
- * 2 VERRES D'EAU
- * SEL
- * SAINDOUX (100 G DE SAINDOUX /KG DE FARINE)
- * ŒUF