

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pasta per panzerotti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
200 gr

SALE 15 gr

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

ACQUA tiepida - 350 gr

La pasta per panzerotti è la base ideale sia per i panzerotti che per qualsiasi altro prodotto farcito da forno o fritto che vogliate realizzare.

Si tratta di un impasto che rimane morbido dopo la cottura e che esalta qualsiasi tipo di farcia vogliate utilizzare dato il sapore piuttosto neutro.

Si prepara con aggiunta di semola rimacinata per dare una consistenza più rustica e non è necessaria la lievitazione, per cui potrete prepararla anche con larghissimo anticipo.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice le farina, il sale e lo strutto. Azionate la macchina e fate lavorare a bassa velocità.





- 2** Aggiungete l'acqua piano piano e con la macchina in funzione. Quando le farine avranno assorbito bene tutta l'acqua, aumentate la velocità di lavoro e fate lavorare l'impasto per circa 5 minuti.



- 3** Quando l'impasto si sarà ben raccolto intorno al gancio e le pareti della ciotola risulteranno ben pulite, trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo velocemente a mano.



- 4 Riponete l'impasto ben lavorato in una ciotola, copritelo con un foglio di pellicola trasparente e fatelo riposare per almeno 30 minuti.



- 5 Ora l'impasto è pronto per essere utilizzato per i vostri panzerotti, non vi resta che scegliere il ripieno!