

PANE, PIZZE E LIEVITATI

I parmigianini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di farina 00 di forza
400 g d'acqua
75 g di lievito di birra
150 g di burro
50 g di strutto
15 g di sale
100 g di zucchero
100 g di parmigiano grattugiato (il 10%
rispetto al peso della pasta)
1 uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Fare la fontana, amalgamare al centro gli ingredienti e impastare per 10-12 minuti battendo energicamente.



2 Deve risultare un impasto tenero ma non appiccicoso.



3 Fare due palle, coprire a campana e fare lievitare per 50-60 minuti.

Stendere la pasta. Coprirla col parmigiano spargendo bene su tutta la superficie e pressandolo per farlo penetrare nell'impasto,



4 arrotolare e lavorare fino a incorporare il formaggio.

Dividere la pasta a pezzetti, fare dei rotolini, accostarli e tagliarli formando tipo gnocchetti. Pennellarli con un uovo intero sbattuto e disporli un poco distanziati sulla teglia.



5 Lievitare per 15-20 minuti, inserire la teglia dentro un'altra teglia più grande per creare un migliore riparo alla base della pasta che, essendo ricca di formaggio, tende a colorarsi troppo prendendo un sapore leggermente amaro. Infornare a 180° per 12-15 minuti.

Eccoli pronti:



Ricetta delle sorelle Simili.

NOTE