

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pagnottelle cinesi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

220 g di farina 00
3 cucchiaini di lievito in polvere
3 cucchiai di zucchero
2 noci di burro
120 g d'acqua tiepida
1/2 cucchiaio di aceto bianco
olio di sesamo q.b.

PER IL RIPIENO

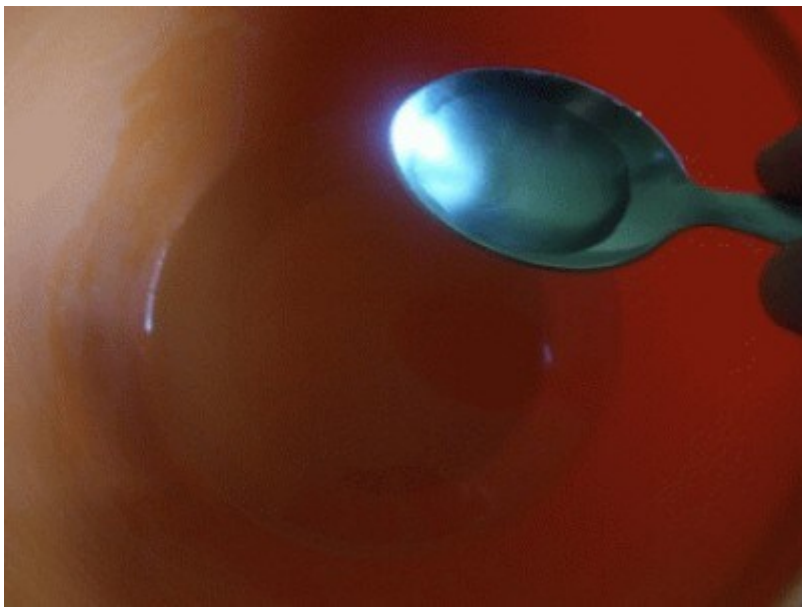
pollo al curry o a piacere.

PREPARAZIONE

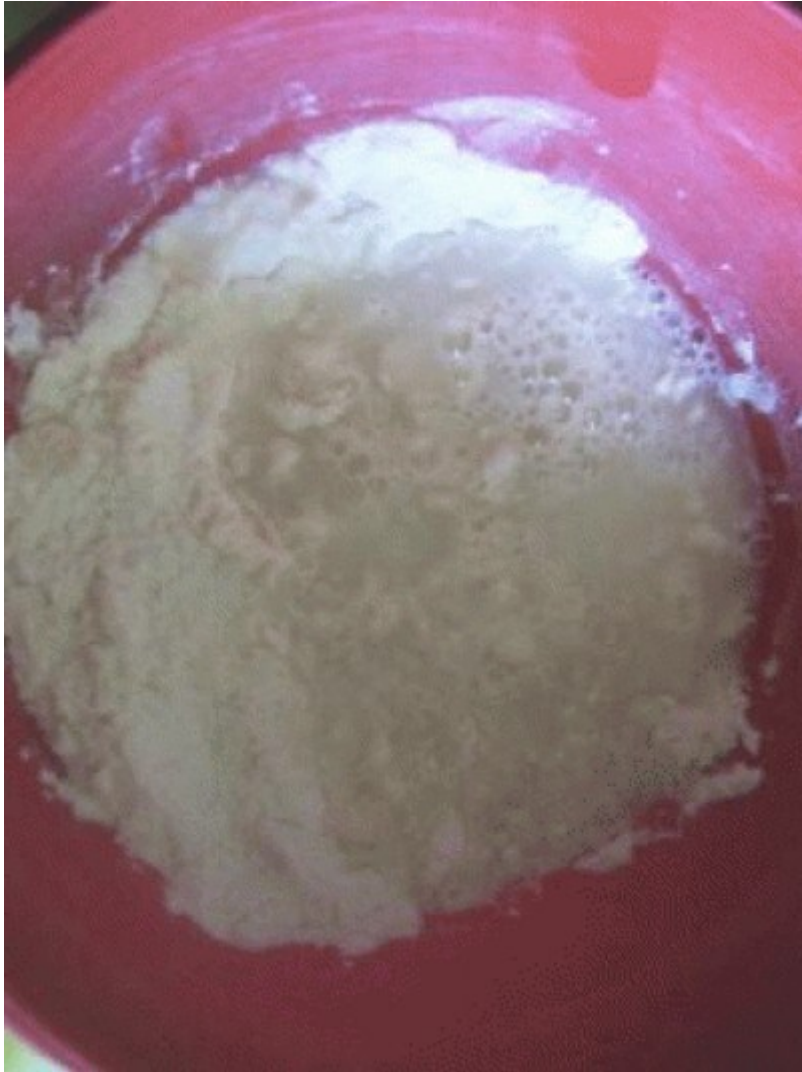
- 1 Setacciare la farina con il lievito in una ciotola, mescolare con zucchero e burro a temperatura ambiente con la punta delle dita.



- 2 Quando si è ben distribuito aggiungere l'acqua e l'aceto (mischiate assieme precedentemente).



3 Impastare fino a che non si ottenga un impasto soffice soffice.



4 Formare una palla e lasciar riposare sotto un canovaccio per almeno mezz'oretta.



5 Quindi dividere in pallottoline. Stenderli e ricavarne una bella base.





6 A questo punto, farcire con il ripieno scelto e raccogliere l'orlo da tutti i punti formando

una netta giuntura, stringere quindi bene l'impasto.



- 7 Mettere ogni panettino con la giuntura verso il basso su carta forno leggermente oliata con olio di sesamo. Porre in una casseruola a cottura a vapore, coprire e cuocere per 20 minuti.



