

ANTIPASTI E SNACK

Sofficiotti

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL PRIMO IMPASTO

200 g di farina Manitoba
25 g di lievito di birra
125 ml acqua a temperatura ambiente.

PER IL SECONDO IMPASTO

300 g di farina 00
2 cucchiaini rasi di sale
5 cucchiari di olio di semi
latte q.b.

PER IL RIPIENO

prosciutto crudo
formaggio
mozzarella
pomodoro
origano.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere bene il lievito nell'acqua, e impastare con la farina. Lasciare lievitare 2 ore.

Una volta che l'impasto è ben lievitato, in un recipiente fare il secondo impasto e unirlo a quello precedente. Impastare bene per 15 minuti. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 8 ore; dovrà gonfiare molto.

A questo punto rimpastare, e formare delle palline, della grandezza di una palla da tennis.



2 Lasciarle lievitare dentro il forno, con una pentola di acqua calda messa nel fondo per un

ora circa, per un'ulteriore lievitazione, poi prenderle e disporle su di una spianatoia e tirarle a mano o con un mattarello in forma circolare.



- 3 Farcirne alcune con prosciutto crudo e formaggio, altre con pomodoro, mozzarella e origano.



4 I sofficiotti vanno sigillati bene in modo che durante la cottura non si aprano: aiutarsi con una forchetta sigillando i bordi. Disporli su una teglia e spennellarli con olio d'oliva.



5 Infornare a 200° per 30 minuti circa in forno preriscaldato per almeno 15 minuti.



NOTE