

Panzerotti

4 Portionen

Zutaten

250 g Mehl, 50 ml lauwarme Milch, 50 ml lauwarmes Wasser, 1 gestrichener Teelöffel Salz 10 g Hefe, 75 gekochter Schinken, 50 g Mozzarella, 100 ml passierte Tomaten,

Zubereitung

Teigherstellung

1. Hefe in der Milch auflösen, Salz im Wasser auflösen
2. Mehl mit der Milche verrühren, dann das gesalzene Wasser zugeben
3. Teig gut kneten, nach und nach etwas Olivenöl zugeben - der Teig muss fest bleiben
4. den Teig unter einem Geschirrtuch 3 Stunden gehen lassen
5. den Teig nun in kleine Kugeln teilen und nochmals 1 Stunde gehen lassen
6. jetzt die Teigkugeln zu kleinen Teigkreisen ausrollen

für die Füllung

7. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden, damit er seine Feuchtigkeit verliert
8. Schinken in Streifen schneiden
9. passierte Tomaten einige Minuten in der Pfanne mit etwas Öl einkochen

Panzerotti belegen und frittieren

10. je Teigfladen 1 Löffel Tomatensauce und etwas Schinken und Mozzarella darauf verteilen - nicht zu viel davon
11. die Teigfladen zuklappen und die Ränder umschlagen, damit sie beim Frittieren nicht aufgehen
12. entweder die Panzerotti jetzt einfrieren oder
13. bei 170°C in der Friteuse 4 Minuten frittieren

Zeitbedarf

4,5 Stunden Vorbereitung, 30 Minuten zur Herstellung

