

## Panzerotti al forno



### INGREDIENTI

Farina GRANO 1 Molino Persello	320g
Farina ITALIA Molino Persello	180g
Acqua	260g
Lievito secco	2g
Sale	15g
Olio	20g

### PROCEDIMENTO

1. Mescolate le farine, create una fontana sul tavolo da lavoro e formate un buco centrale. Mettete il lievito al centro e cominciate a versarvi l'acqua, lasciandone in parte circa una tazzina da caffè. Cominciate a mescolare la farina; quando si sarà creata una pastella abbastanza densa, versate l'olio e cominciate a impastare energicamente. Dopo circa 5 minuti, allargate l'impasto, versatevi il sale e scioglietelo con l'acqua avanzata e riprendete a impastare per altri 10-15 minuti.
2. Formate un palla e lasciate lievitare per 30 minuti.
3. Riprendete l'impasto, stendetelo e con un coppapasta ricavate dei cerchi. Ponete il ripieno al centro del cerchio e, dopo aver bagnato leggermente i bordi, richiudetelo su se stesso a mezza luna.
4. Infornate a 210°C per circa 20-25 minuti.

### OSSERVAZIONI