

# Panzerotti con salsiccia e scamorza



## ingredienti

470 g di farina 0  
 260 g di acqua tiepida  
 12 g di lievito di birra  
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
 10 g di sale  
 5 g di miele

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
 una cipolla rossa  
 sale, pepe

olio di semi (o strutto) per friggere

*per il ripieno:*

50 g di scamorza affumicata  
 2 salsicce

## PREPARAZIONE

30 min

## RIPOSO

4 ore

## COTTURA

20 min

## TEMPO TOTALE

4 ore 50 min

18 pezzi

## procedimento

Disciogliere il lievito con il miele nell'acqua. Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), disporre l'acqua, l'olio e metà della farina, quindi cominciare ad impastare fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Unire il sale e, gradualmente, la farina rimanente: il risultato dovrà essere un impasto morbido, ma non appiccicoso, che si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola e che non lascia residui sulle dita. Trasferire l'impasto sulla spianatoia infarinata, schiacciarlo con le mani e arrotolarlo su sè stesso, ottenendo una sorta di cilindro di pasta; arrotolare il cilindro su sè stesso, formando una palla. Riporre in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e far riposare fino al raddoppio (poco più di un'ora).

Trascorso questo tempo, con l'aiuto di una spatola o un coltello, ricavare 18 palline (circa 40 g l'una) e disporle, ben distanziate, su una teglia foderata con carta da forno. Coprire e lasciare lievitare per un paio di ore in un luogo tiepido, umido e al riparo da correnti d'aria (ad esempio in forno spento, con un pentolino di acqua bollente sul fondo).

Nel frattempo, preparare il ripieno. Tagliare la cipolla in due e affettarla longitudinalmente. In una padella, scaldare l'olio e unirvi la cipolla, facendola appassire a fiamma dolce; aggiungere quindi la salsiccia sbriciolata o tagliata a tocchetti piccoli, e far rosolare a fiamma media fino a cottura. Fare intiepidire. Tagliare a cubetti la scamorza.

Prelevare ciascuna pallina ed appiattirla con le mani, cercando di ottenere dei dischetti di pasta. Inserire, al centro di ogni dischetto, un po' di salsiccia e qualche dadino di formaggio, quindi richiudere il dischetto a mezzaluna, avendo cura di sigillare bene i bordi per impedire la fuoriuscita del ripieno in cottura. Trasferire i panzerotti con salsiccia e scamorza su una teglia e lasciare riposare per circa un'ora.

Completata quest'ultima lievitazione, è possibile procedere alla cottura: scaldare abbondante olio (o strutto) a 170°C (gettando un pizzico di farina nell'olio, deve subito tornare a galla e sfrigolare), quindi tuffarvi i panzerotti con salsiccia e scamorza, pochi per volta, e cuocerli fino a doratura, da entrambi i lati; a cottura ultimata, trasferire i panzerotti su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servire caldi.