

CALZONI-BRIOCHE AL RAGÙ DELLA CASA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Inserire in planetaria acqua, zucchero, strutto e lievito e mescolare.

Aggiungere le farine, impastare per 8 minuti a bassa velocità.

Aggiungere poi il sale e far incordare l'impasto che deve staccarsi dalle pareti ed essere liscio.

Lasciare riposare per 30 minuti, formare dei piccoli panetti da 35/40 grammi e fare lievitare.

Farcisci con Ragù della casa freddo e mozzarella poi friggi in olio tecnico a 170 °C circa per 4 minuti.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

70 g Ragù della casa - C91

q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Zutaten

900 g Farina 0

100 g Semola

50g Zucchero

50 g Strutto

20 g Sale

35 g Lievito

500 ml Acqua

q.b. Mozzarella