

CALZONI-BRIOCHE AL RAGÙ DELLA CASA



Ingredientes Menù

70 g Ragù della casa - C91
q.b. Olio tecnico per frittura - E10

Ingredientes

900 g Farina 0
100 g Semola
50g Zucchero
50 g Strutto
20 g Sale
35 g Lievito
500 ml Acqua
q.b. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

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.

Procedimiento sin gluten