

Impasto per panzerotti e wurstel in camicia

Ecco la ricetta di un impasto semplice per ottenere diversi formati di snack salati: io ho fatto **pizzette**, piccoli **panzerotti** e **wurstel in camicia**.

Potete sbizzarrirvi come meglio credete, una volta che avrete l'impasto ben lievitato si stende la pasta e poi si dà la forma preferita: piccoli panini (da farcire a piacere), dischi spessi mezzo cm da farcire e chiudere a mezzaluna (panzerotti) e così via.



Ingredienti per l'impasto:

- 300gr di farina 00 + 200gr di farina Manitoba
- una bustina di lievito di birra disidratato (o un cubetto di lievito di birra fresco)
- 125 ml latte + 125 ml acqua leggermente tiepidi
- 60 gr di strutto
- 50 gr di zucchero
- 10 gr di sale
- 1 tuorlo d'uovo+ un goccio di latte per spennellare

Ingredienti per il ripieno:

- per i wurstel in camicia: wurstel interi e semi di sesamo
- per le pizzette e i panzerotti: passata di pomodoro, mozzarella per pizza o emmenthal, origano
- per i paninetti: olive verdi snocciolate, cubetti di prosciutto cotto, cubetti di emmenthal

Unire il lievito disidratato alle farine setacciate,

aggiungere lo strutto e lo zucchero. Avviare l'impastatrice e lentamente aggiungere i liquidi. Se si utilizza il lievito di birra, sciogliere il panetto nei liquidi non troppo caldi (max 30 gradi) prima di aggiungere il tutto alla farina. Per ultimo, unire il sale. Impastare bene (3/4 minuti) finchè l'impasto non risulta ben compatto e, inserendo un dito sulla superficie, la pasta non rimbalza leggermente all'indietro. Formare una palla, mettere in una ciotola ampia leggermente unta, con un coltello praticare sulla superficie una croce, coprire bene con pellicola e mettere a lievitare nel forno spento con la luce accesa per almeno 3 ore (in ogni caso l'impasto deve quasi triplicare di volume).

A questo punto riprendere l'impasto e formare gli snack come meglio credete:



Per i wurstel in camicia: stendere la sfoglia a uno spessore di circa mezzo centimetro, ricavare delle strisce lunghe circa 40/50 cm e larghe 2 cm, poi avvolgere di sbieco i wurstel (tolti dalla loro confezione e ben asciugati con carta assorbente), lasciando scoperte soltanto le due estremità, facendo in modo che la pasta non si sovrapponga ma ad ogni giro si avvicini al giro precedente. Spennellare con l'uovo a cui avrete aggiunto un goccio di latte e cospargere con i semi di sesamo. Lasciare lievitare ancora mezz'ora poi cuocere in forno a 200° per circa 10/15 minuti, facendo attenzione che non si scuriscano troppo.

Per le pizzette: stendere la sfoglia a uno spessore di circa mezzo centimetro e ricavare dei dischetti con un coppapasta o un bicchiere. Versare al centro un cucchiaino di passata di

pomodoro, qualche cubetto di formaggio e un poco di origano. Lasciare lievitare ancora mezz'ora poi cuocere in forno a 200° per circa 10 minuti.

Per i panzerotti: stendere la sfoglia a uno spessore di circa mezzo centimetro e ricavare dei dischi di circa 10/12 cm di diametro, versare al centro un poco di passata di pomodoro, qualche cubetto di formaggio e un poco di origano. chiudere a mezzaluna, sigillare bene i bordi con le dita o con i rebbi della forchetta. Spennellare con tuorlo d'uovo e latte. Lasciare lievitare ancora mezz'ora poi cuocere in forno a 200° per circa 10-12 minuti.

Per i paninetti: formare delle palline grandi circa come una noce, appiattare con le dita, mettere al centro un'oliva denocciolata oppure un paio di cubetti di altro ripieno (formaggio o prosciutto cotto), richiudere molto bene formando una palla facendo attenzione a non lasciare buchi. Spennellare la superficie superiore con il tuorlo d'uovo e latte, lasciare lievitare ancora mezz'ora poi cuocere in forno a 200° per circa 10-12 minuti.

Lasciare raffreddare e servire a temperatura ambiente.