

heute gibt es...

Mattonella palermitana



Ingredienti: (Per 1 teglia)

Per la pasta:

- farina 600g
- Zucchero 40g
- 1/2 EL zucchero vanigliato
- 2 TL Salz
- 60g di strutto
- 25g di lievito di birra
- acqua 350ml

Per il ripieno:

- 400g pomodori pelati tritati
- origano secco
- Sale
- 400g Mozzarella
- 200g prosciutto cotto

Inoltre:

- 1 tuorlo d'uovo
- latte 20ml
- Sesam

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola e impastare per 15-20 minuti fino a quando un impasto liscio minimamente appiccicoso.
2. Forma l'impasto a palla e lasciare coperto per circa 2 ore in un luogo caldo fino al raddoppio.
3. schiacciare e condire con origano e sale per circa 10 minuti prima della fine del tempo i pomodori frammentati con una forchetta di correzione.
4. Tagliate la mozzarella a dadini e mettere da parte.
5. dimezzare la pasta lievitata, stendere mezzo con il legno ondulato ad una teglia e posto sul grande rettangolo allineato con foglio di carta da forno.
6. Preriscaldare il forno a frattempo a 200 ° C (ventilatore).
7. distribuire la massa pomodoro uniformemente sulla pasta, con un circa 2 cm bordo largo è lasciata libera da ogni lato. Se la massa sia troppo acquoso, un po 'di liquido versato fuori, in modo che la pasta alla fine non si ottiene troppo molliccia.
8. Ora la mozzarella tagliata a dadini e poi distribuire il prosciutto sul pomodoro.
9. Successivamente, la seconda metà della pasta rotolo anche teglia grande, "Pizza" coprire e spremere due metà sul bordo. notare qui è che l'aria è intrappolato.
10. Sbattere alla fine il tuorlo con il latte, la pasta in modo da Pennello e cospargere di semi di sesamo.
11. Cuocere la Mattonella in forno già caldo per 15-20 minuti fino a giallo dorato, quindi tagliare in quadrati e godere il meglio caldo.

Importanti suggerimenti e informazioni:

- Nella versione tradizionale, la Mattonella riempito con prosciutto, formaggio e pomodoro. Naturalmente, è anche possibile scegliere una diversa imbottitura casa secondo il vostro gusto.
- basta sostituire la versione vegetariana della pasta al strutto la stessa quantità di olio insapore.
- Il congelamento non è consigliato per questa ricetta.