



# Panzerotti

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Panzerotti-Teig

- 300 ml Wasser
- 250 g Mehl Type 00
- 250 g Manitoba-Mehl (oder Weizenmehl Typ 550)
- 21 g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- etwas Meersalz
- ½ TL Zucker

### Für die Füllungen

#### Mozzarella-Pesto-Füllung

- ½ Glas ORO d'Italia Pesto Rosso
- 125 g Mozzarella

#### Spinat-Ricotta-Füllung

- 200 g frischer Spinat
- 80 g Ricotta
- Salz und Pfeffer
- Muskat



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Nehmen Sie den Mozzarella aus der Packung und spülen Sie ihn unter fließendem kaltem Wasser ab. Tupfen Sie ihn vorsichtig mit Küchenkrepp trocken und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. Waschen Sie den Spinat und tupfen Sie ihn trocken. Öffnen Sie die Salsiccia und nehmen Sie das Wurstbrät mit einem Löffel aus der Pelle. Waschen Sie die Chili, schlitten Sie sie der Länge nach auf und entfernen Sie die Kerne im Inneren. Schneiden Sie die Chili in feine Ringe. Häuten Sie die Schalotte und hacken Sie sie fein.

### Schritt 2: Den Teig für die Panzerotti zubereiten

Sieben Sie die beiden Mehle in eine große Schüssel, mischen Sie sie gut und drücken Sie mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte. Rühren Sie Zucker und die Hefe in lauwarmes Wasser und lassen Sie die Hefe gehen, bis sich kleine Blasen bilden. Gießen Sie die Hefemischung in die Mulde und verrühren Sie sie mit dem Mehl. Geben Sie Salz und nach und nach das Olivenöl dazu und verkneten Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig – zunächst mit dem Löffel, dann mit Ihren Händen. Sollte der Teig kleben, geben Sie noch ein wenig Mehl hinzu. Formen Sie nun mehrere Teigkugeln, bedecken Sie sie mit einem sauberen Geschirrhandtuch und lassen sie an einem warmen Ort ca. 1-2 Stunden gehen, bis sie etwas die doppelte Größe erreicht haben.



### **Scharfe-Salsiccia-Füllung**

- 150 g Salsiccia
- 1 Schalotte
- 1 Chili
- Salz und Pfeffer
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark scharf

### **Schritt 3: Die Panzerotti-Füllung zubereiten**

**Die Mozzarella-Füllung:** Geben Sie den klein geschnittenen Mozzarella in eine Schüssel und das ORO d'Italia Pesto Rosso dazu und vermengen Sie alles gut.

**Die Ricotta-Spinat-Füllung:** Geben Sie etwas Olivenöl extra vergine in eine heiße Pfanne und braten Sie die fein geschnittene Schalotte bei mittlerer Temperatur glasig an. Dann geben Sie den frischen Spinat dazu und dämpfen ihn mit geschlossenem Deckel ganz kurz. Schmecken Sie mit etwas Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Muskat ab. Zum Schluss geben Sie den Ricotta darüber und heben ihn leicht unter. Lassen Sie die Füllung abkühlen.

**Salsiccia-Füllung:** Erhitzen Sie in einer Pfanne etwas Olivenöl extra vergine. Braten Sie das Wurstbrät scharf an. Geben Sie die Chiliringe, einen Teelöffel scharfes Tomatenmark etwas Thymian sowie etwas Wasser dazu und lassen Sie es einige Minuten leicht köcheln. Dann lassen Sie die Füllung abkühlen.

### **Schritt 4: Panzerotti formen und frittieren**

Wenn die Teigkugeln gut aufgegangen und schön locker sind, legen Sie sie auf die Arbeitsplatte und drücken Sie sie vorsichtig flach. Bereiten Sie aus jeder Kugel einen Teigfladen von etwa 10 Zentimetern Durchmesser. Geben Sie einen gehäuften Esslöffel Füllung auf eine Seite des Teigs und verteilen Sie sie etwas. Klappen Sie nun den Teigfladen mit der leeren Seite über die Füllung – die Form sieht dann wie ein Halbmond aus – und drücken Sie die Kanten fest. Und nun kommt der typische Panzerotti-Verschluss: Klappen Sie den Rand einmal nach innen und drücken Sie ihn mit einer Gabel fest. Es ist wichtig, dass die Panzerotti gut verschlossen sind, damit beim anschließenden Frittieren nichts von der Füllung herausfällt.

Geben Sie nun das Öl in eine großen Pfanne und erhitzen es. Wenn es heiß ist, geben Sie nach und nach die einzelnen Panzerotti hinzu und backen Sie von beiden Seiten goldbraun.

### **Schritt 5: Das Finale**

Zum Servieren schneiden Sie die Panzerotti mit einem scharfen Messer in der Mitte durch und richten Sie sie auf einem Teller oder Brett an.