

LA RICETTA

Pane farcito al formaggio



13_12_2020

Pane farcito al formaggio

Image not found or type unknown

PANE FARCITO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 20 pezzi piccoli (o 10 grandi):

Per l'impasto di pane:

- 2 vasetti di yogurt naturale (250 gr)
- 1 cucchiaio di panna
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 uovo
- 400 gr farina + 4 cucchiai per lavorare e infarinare il piano di lavoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 30 gr di burro

Ripieno di formaggio:

- 250 gr di formaggio feta sbriciolato
- 100 gr di Emmental grattugiato
- 100 gr parmigiano grattugiato
- 1 uovo

Preparare la pasta per il pane:

- In una ciotola capiente, unire gli yogurt, la panna e il lievito e sbattere con un frustino. Aggiungere l'uovo e il sale alla preparazione dell'impasto. Mescolare bene.
- Aggiungere la farina. Iniziare a impastare con un cucchiaio poi impastare con le mani per cinque minuti, in modo che l'impasto sia omogeneo, liscio e ancora un po' appiccicoso.
- Aggiungere l'olio d'oliva e impastare ancora per qualche minuto per incorporarlo. All'inizio l'impasto non si attacca più, ma non appena ricomincia a diventare appiccicoso alle mani, bisogna smettere di lavorarlo.
- Coprire la pasta, a contatto, con pellicola trasparente. Lasciar riposare per 10 minuti quindi preparare il ripieno di formaggio.

Preparare il ripieno:

- Mescolare a mano i formaggi, quindi incorporare l'uovo. Mescolare bene. Si ottiene una preparazione compatta.
- Dividerlo in 20 palline delle dimensioni di albicocche (o 10 pezzi più grandi). Metterle da parte.•

Rifinitura

- Adagiare la pasta su un piano di lavoro infarinato e lavorarla arrotolarla la farina dandole una forma di pala.
- Dividerla in 20 porzioni da 30-40 grammi (o 10 da 60-80 grammi). Stenderle con l'aiuto della farina e copriteli con pellicola trasparente (per evitare che si secchino in superficie).
- Prendete una palla, posizionatela sul piano di lavoro infarinato e appiattitela leggermente (6-7 centimetri di diametro). Metterci sopra una pallina di formaggio.
- Richiudere la pasta sopra il formaggio, imprigionandolo all'interno. Pizzicare con le dita i bordi della pasta per evitare fuoriuscite di formaggio.
- Infarinare e posare la palla sul piano. Appiattirla con le mani (senza matterello) fino a formare delle cialde di un diametro di 15 cm. L'importante è non dimenticare di infarinare spesso il piano di lavoro per evitare di forare le cialde.

- Adagiare la calda di pane su una teglia rivestita di carta da forno.
- Ripetere le operazioni per le altre cialde.
- Riscaldare la padella antiaderente a fuoco medio prima di aggiungere la prima pagnotta. Girarla quando il lato a contatto con la padella è dorato. Strofinare questo primo lato con un pezzo di burro freddo.

Cuocere il secondo lato. Quando sarà dorato, sistemarlo su un piatto da portata strofinando anche il secondo lato con il burro freddo.

• Il pane è pronto, ripetere l'operazione per gli altri pani.

Si può servire come aperitivo, come pane di accompagnamento, ma anche come piatto a sé.

La pasta ed il ripieno possono anche essere preparati in anticipo e posti in frigo, per non più di 24 ore. Prima di confezionare le pagnote ripiene si estrae da frigo almeno con un'ora di anticipo e si procede come descritto sopra.

(Liana Marabini)