

Calzoni fritti



Quella di oggi è la ricetta dei **calzoni fritti palermitani**, ovvero, quei **calzoni realizzati con la pasta brioche, farciti con prosciutto e mozzarella e fritti**. Diciamo pure che i calzoni fritti sono tra i pezzi di rosticceria più ambiti, una vera bontà! L'impasto è sempre quello di base della pasta brioche che, essendo neutro, può essere utilizzato sia per impasti dolci che per quelli salati.

i calzoni fritti palermitani sono rigorosamente ripieni di prosciutto e mozzarella ma volendo si può provare di tutto.

Ingredienti:

1 kg farina 00

500 ml acqua

100 gr. strutto

50 gr. lievito di birra

30 gr. sale

50 gr. zucchero



Preparazione:

sciogliere il lievito in acqua tiepida, aggiungere lo zucchero e lo strutto incorporare la farina e iniziare ad impastare (meglio se in planetaria) aggiungere per ultimo il sale e finire l'impasto. Formare delle pagnotte dal peso di 100 gr coprire e lasciare lievitare, quando saranno lievitate stendere la pasta e farcire a piacimento, chiudere a mezzaluna e lasciare rilievitare, quando saranno ben gonfi friggere in olio abbondante.