



Panzerotto (für ca. 15 Panzerottos)

Zutaten:

| | |
|-------------|--|
| 800 g | Mehl |
| 300 g | Ricotta |
| 180 g | Schinken |
| 90 g | Schmalz |
| 8 g | Zucker |
| 15 g | Salz |
| 5 dl | Wasser (lauwarm) oder 4 dl Wasser und 1 dl Milch (lauwarm) |
| 20 g | Backhefe |
| 150 g | schwarze Oliven |
| ca. 20 Stk. | Basilikumblätter |
| ca. 1,3 l | Erdnuss- oder Sonnenblumen-Öl zum frittieren |

Zubereitung:

Teig:

1. Backhefe mit Wasser, Zucker, 3 Esslöffel Mehl und 1 dl Wasser vermengen. Abdecken und ca. 25 Min stehen lassen. Das ergibt einen sogenannten „Basisteig“
2. Mehl, Schmalz in Schüssel geben und dann Basisteig dazugeben. Küchenmaschine starten und Hälfte des Wassers dazugeben.
3. Salz und dann langsam das restliche Wasser dazugeben
4. Wenn der Teig geschmeidig ist, in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 1 h ruhen lassen. Das Volumen muss sich verdoppeln
5. Teigbällchen von ca. 100g formen und 30 min. stehen lassen

Füllung:

6. Ricotta richtig abtropfen lassen
7. Oliven zerkleinern
8. Schinken in Würfel schneiden
9. Basilikumblätter zerkleinern
10. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Finish:

11. Teig zu einem Kreis auswallen (nicht zu dünn), füllen und gut verschliessen
12. In ca. 180 Grad heisses Öl frittieren
13. Abtropfen und warm geniessen