



Calzoni, rollò e pizza - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

prosciutto - mozzarella - wustel - orignao

Ingr.:
1kg.di farina bianca ,
20gr.di sale ,
50gr.di lievito di birra,
100gr. di strutto ,
100gr. di zucchero,
500ml. di acqua-

Procedimetro:

Sbriciolare a mano o con l'impastatrice x chi ce l'ha la farina,il sale,lo zucchero e lo strutto sciolto.....appena avete sbriciolato il tutto ,prendete una parte dell'acqua dai 500ml. e mettetevi il lievito scaldandolo un pò cosi si scioglie meglio e mettetelo tutto nell'impasto appena amalgamato ,mettete a poco a poco l'acqua rimasta ,a poco a poco perchè non è detto che serve tutta.....e verrà il panetto





questo panetto liscio lo dovete fare lievitare x 30 min. abbondanti ,e in seguito dovete fare da quest'ultimo dei mini panetti di 80 gr. l'uno circa e fateli lievitare un'altra mezz'oretta abbondante circa



ecco dopo che lievitano i panetti il

risultato è questo



poi spianarli per i calzoni e mettervi dentro mozzarella e prosciutto ,mettere l'uovo col pennello nel bordo x incollarli spennellarli e mettervi se vi piace il cumino....per i rollò dovete fare dei salsicciotti e arrotolarli attorno ai wustel ,e per le pizzette spianare e mettervi il pomodoro pelato frullato dove gli avrete aggiunto il sale e pepe alla fine dopo che condite le pizzette mettete prosciutto mozzarella ,e origano.l'olio gliè lo mettiamo a crudo

