



Pucce alle cipolle - [Visualizza sul sito](#)
di xxdiana

pane - panini - cipolle - semi finocchio

Per l'impasto:

1/2kg di farina, 125gr di latte, 125gr di acqua, 35gr di olio, 1cubetto di lievito, 1cucchiaino di zucchero, 2cucchiaini di sale.

Per il ripieno:

4 o anche 5 cipolle bianche di media grandezza, semi di finocchio, dado, pangrattato, parmigiano, pepe.

Procedimento:

Sciogliere il lievito nell'acqua e latte tiepidi con l'olio e lo zucchero. Mescolare il sale alla farina, unire il composto del lievito e impastare fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Far lievitare per un'ora. Tagliare sottilmente le cipolle e farle stufare nell'olio e dado, a metà cottura aggiungere un pò d'acqua, semi di finocchio e coprire. Aggiungere altra acqua se quella messa in precedenza si è assorbita fino a quando le cipolle non saranno morbidissime, quasi sfatte. Far raffreddare e sgocciolarle dall'olio. Stendere l'impasto a rettangolo, metterci un pò di pangrattato, parmigiano e pepe e distribuire bene con le mani sulla pasta. Stendere bene le cipolle, spolverare con altro parmigiano e chiudere come se fosse uno strudel (io faccio 3 risvolti) L'altezza dovrebbe essere di circa 7/8cm, spennellare con l'olio e tagliare a tocchetti di circa 4/5cm e con una forbice fare dei taglietti sulla superficie. Far lievitare sulla placca del forno per un'ora e infornare a 180° per 20/30 minuti

