



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002671 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Dic 2018 alle ore 11:05

da FRANCO GALLIFUOCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Panino fritto di Gallifuoco

Panino fritto è un panino realizzato con una lavorazione di impasto con prefermento a 36 ore. Vengono impiegate farine di tipo 0 e tipo 1. Lasciare lievitare per il suddetto tempo e friggere, dopodiché aprirlo e farcirlo.

Tempo di preparazione: 40 ore

Ingredienti per 10 persone

1 kg di farina
700 g acqua
35 g sale
3 g lievito di birra fresco.

Farcirlo a scelta con:

Genovese q.b.
n.10 salsicce
Ragù q.b.
n.10 würstel
patate fresche q.b.
sugo di patate q.b.
provola q.b.

Strumenti di cottura

Friggitrice e forno

Preparazione

Preparare l'impasto in due fasi: prefermento e impasto finale. Prefermento con una farina di tipo 1 adatta per una lievitazione di 36 ore. Farina di tipo 0 adatta a una lievitazione di 18/24 ore. I panetti devono pesare 150 g. Stendere i panetti in modo omogeneo in modo che abbiamo un diametro di 10 cm, cuocerli in friggitrice preriscaldata avendo cura di girarlo ripetutamente. Aprire il panino e farcirlo a piacere. Infornare per qualche minuto a 150°.