

Panfiore *(Torte salate)*



Preparazione

Impastate bene tutti gli ingredienti: farina, latte, uovo, olio, lievito, zucchero e sale. Coprite con un canovaccio e mettete in un luogo caldo a lievitare. Se la casa è molto fredda potete anche accendere il forno a 30 gradi e mettere l'impasto a lievitare in forno. Nel frattempo mondate e grigliate bene le vostre verdure. Quando l'impasto ha raddoppiato il suo volume, riprendetelo e suddividetelo in quattro parti, dalle quali ricaverete 4 dischi. A questo punto farcite il primo disco con i peperoni, coprite con un secondo disco, farcitelo con il prosciutto, coprite con il terzo disco, farcite con gli zucchini e chiudete con il quarto disco. Prendete quindi un coltello affilato e tagliate degli spicchi a partire dal cuore del panfiore senza però arrivare fino al bordo esterno: sarà sufficiente che vi fermiate a 3 o 4 cm dal bordo. Con delicatezza prendete quindi le punte esterne e rigiratele verso il bordo: abbiate cura di sollevare tutti gli strati assieme e di mantenere composta la farcitura interna. Farcite il centro con un piccolo disco di pasta ricavato dai ritagli ed una dadolata di verdure grigliate. Infornate a 200 gradi in modalità ventilata per 20 minuti. Ne otterrete un panfiore golosissimo e soffice, da servire ai vostri ospiti a spicchi, ideale da usare anche come centrotavola in occasione delle vostre feste in famiglia.

Consigli

Per la farcitura scegliete gli ingredienti che meglio preferite, se lo desiderate anche diversi da quelli presentati in questa ricetta. Tuttavia, tenete presente che per ottenere un effetto visivo e cromatico piacevole, è indispensabile scegliere ingredienti abbastanza colorati.

Curiosità

Se non volete usare la farina 00, potete anche usare la farina 0, molto indicata per pane e focacce, oppure un mix di semola e manitoba, che renderà la vostra focaccia più leggera ma forse un pò meno soffice.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 550 grammi

Latte 250 millilitri

Olio 50 grammi

Zucchero 10 grammi

Sale 10 grammi

Lievito di birra (un cubetto di lievito di birra)

Uova 1 unità

Peperoni rossi (due peperoni rossi grigliati)

Zucchine (due zucchine lunghe grigliate)

Prosciutto cotto 150 grammi (o la spalla)