



Panzerotti (gefrituurde deegflappen)

Krokant gefrituurde halvemaanantjes uit Puglia, gevuld met tomaat en smeltende mozzarella. Streetfood op zijn allerlekkerst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 400 gr bloem
- 230 ml lauw water
- 7 gr verse gist
- 8 gr zout
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 tl suiker
- 250 gr passata (gezeefde tomaten)
- 250 gr mozzarella, in blokjes en uitgelekt
- 1 tl gedroogde oregano

snuf zout en peper

1 liter zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Los gist en suiker op in het lauwe water. Meng bloem en zout, giet het gistwater en de olijfolie erbij en kneed 10 minuten tot een zacht deeg.
- 2.** Laat afgedekt 1,5 uur rijzen tot verdubbeld.
- 3.** Meng ondertussen de passata met oregano, zout en peper en laat de mozzarellablokjes goed uitlekken.
- 4.** Rol het deeg uit tot ongeveer 3 mm dik en steek er schijven van 12 cm uit.
- 5.** Leg op elke schijf een lepel tomatensaus en wat mozzarella op de helft, laat de randen vrij.
- 6.** Klap dicht tot een halvemaaan en druk de randen stevig aan met een vork zodat ze niet openbarsten.
- 7.** Verhit de frituurolie tot 175 °C.
- 8.** Frituur de panzerotti 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en gepoft zijn, keer ze halverwege.
- 9.** Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm, maar pas op voor de hete vulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be