

LA RICETTA

Pane farcito al formaggio

CULTURA

13_12_2020



PANE FARCITO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 20 pezzi piccoli (o 10 grandi):

Per l'impasto di pane:

- 2 vasetti di yogurt naturale (250 gr)
- 1 cucchiaio di panna
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 1 uovo
- 400 gr farina + 4 cucchiai per lavorare e infarinare il piano di lavoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 30 gr di burro

Ripieno di formaggio:

- 250 gr di formaggio feta sbriciolato
- 100 gr di Emmental grattugiato
- 100 gr parmigiano grattugiato
- 1 uovo

Preparare la pasta per il pane:

- In una ciotola capiente, unire gli yogurt, la panna e il lievito e sbattere con un frustino. Aggiungere l'uovo e il sale alla preparazione dell'impasto. Mescolare bene.
- Aggiungere la farina. Iniziare a impastare con un cucchiaio poi impastare con le mani per cinque minuti, in modo che l'impasto sia omogeneo, liscio e ancora un po' appiccicoso.
- Aggiungere l'olio d'oliva e impastare ancora per qualche minuto per incorporarlo. All'inizio l'impasto non si attacca più, ma non appena ricomincia a diventare appiccicoso alle mani, bisogna smettere di lavorarlo.
- Coprire la pasta, a contatto, con pellicola trasparente. Lasciar riposare per 10 minuti quindi preparare il ripieno di formaggio.

Preparare il ripieno:

- Mescolare a mano i formaggi, quindi incorporare l'uovo. Mescolare bene. Si ottiene una preparazione compatta.
- Dividerlo in 20 palline delle dimensioni di albicocche (o 10 pezzi più grandi). Metterle da parte.

Rifinitura

- Adagiare la pasta su un piano di lavoro infarinato e lavorarla arrotolarla la farina

dandole una forma di pala.

- Dividerla in 20 porzioni da 30-40 grammi (o 10 da 60-80 grammi). Stenderle con l'aiuto della farina e copriteli con pellicola trasparente (per evitare che si secchino in superficie).
 - Prendete una palla, posizionala sul piano di lavoro infarinato e appiattitela leggermente (6-7 centimetri di diametro). Metterci sopra una pallina di formaggio.
 - Richiudere la pasta sopra il formaggio, imprigionandolo all'interno. Pizzicare con le dita i bordi della pasta per evitare fuoriuscite di formaggio.
 - Infarinare e posare la palla sul piano. Appiattirla con le mani (senza matterello) fino a formare delle cialde di un diametro di 15 cm. L'importante è non dimenticare di infarinare spesso il piano di lavoro per evitare di forare le cialde.
 - Adagiare la calda di pane su una teglia rivestita di carta da forno.
 - Ripetere le operazioni per le altre cialde.
 - Riscaldare la padella antiaderente a fuoco medio prima di aggiungere la prima pagnotta. Girarla quando il lato a contatto con la padella è dorato. Strofinare questo primo lato con un pezzo di burro freddo.
- Cuocere il secondo lato. Quando sarà dorato, sistemarlo su un piatto da portata strofinando anche il secondo lato con il burro freddo.
- Il pane è pronto, ripetere l'operazione per gli altri pani.

Si può servire come aperitivo, come pane di accompagnamento, ma anche come piatto a sé.

La pasta ed il ripieno possono anche essere preparati in anticipo e posti in frigo, per non più di 24 ore. Prima di confezionare le pagnote ripiene si estrae da frigo almeno con un'ora di anticipo e si procede come descritto sopra.

(Liana Marabini)