



Miscela Oro Pàn



Tavola calda siciliana



6 persone



3 ore

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Pàn

400 g acqua tiepida

12 g lievito di birra fresco

30 g miele

10 g sale

30 g olio di semi (oppure olio di oliva)

per la farcia:

ragù di carne fatto in casa

besciamella senza glutine

formaggi vari (mozzarella, scamorza,
emmental, provola dolce e piccante)

spinaci lessati

polpa di pomodoro finissima

origano

per la finitura:

1 tuorlo

qualche goccia di panna

semi di sesamo

PROCEDIMENTO

Prepara un ragù come fai di solito, ma fai in modo che sia più concentrato e meno liquido.

Riponilo in frigo in modo che sia ben freddo.

Prepara anche la besciamella ma falla restringere un poco di più.

Quando la besciamella sarà fredda, unisci del prosciutto sminuzzato e formaggi vari tagliati a cubetti piccoli.

Dovrai ottenere una besciamella soda che si può prelevare con un cucchiaino e che non cola.

Quando avrai i condimenti pronti, procedi con l'impasto.

Versa nella ciotola della planetaria la **Miscela Oro Pàn** e unisci il miele e il lievito disciolto nell'acqua appena tiepida.

Impasta per una decina di minuti con il gancio e ribalta più volte l'impasto in modo da ottenere un impasto omogeneo.

Unisci l'olio e il sale e lascia impastare ancora per una decina di minuti.

Ungi la spianatoia e dividi l'impasto in pezzature di vario peso.

Per le pizzette e i panini pesa circa 45/50 di impasto ognuno.

Per i calzoni pesa 60 g ciascuno.

Infine, per le ravazzate bianche 90 g circa e per quelle al ragù 100 g circa.

Con le mani unte forma delle palline di impasto lisce.



Schiaccia le palline di impasto destinate alle pizzette e poggiale su una placca coperta da carta da forno.

Invece forma delle palline ovali con l'impasto destinato ai panini e poi appiattiscile in modo da ottenere una forma allungata.

Sistema anche queste sulla placca, distanziandole.

Appiattisci le palline per i calzoni, facendo sì che i bordi siano più sottili rispetto alla parte centrale, e condiscili con prosciutto e mozzarella tagliata a pezzetti piccoli.

Chiudili a mezza luna, premendo bene sui bordi e sistemali in una seconda teglia coperta da carta da forno, distanziandoli.

Appiattisci le palline destinate alle ravazzate bianche, lasciando anche in questo caso i bordi più sottili, e condiscile con la besciamella e un poco di spinaci lessati e ben strizzati.

Richiudile formando una pallina e rifai la pirlatura in modo da avere una superficie ben liscia.

Metti anche questi sulla teglia.

Adesso preleva un pezzetto piccolo dall'impasto delle palline per ravazzate al ragù, appiattisci le palline, lasciando anche stavolta i bordi sottili, e condisci con prosciutto, ragù e mozzarella a cubetti piccoli.

Per evitare che il ragù bagni troppo la pasta, metti un poco di prosciutto sia sotto che sopra il ragù e poi ripiega la pasta.

Forma di nuovo una pallina e poi crea un anello con l'impasto che hai messo da parte e poggialo sulla pallina (serve a distinguere la ravazzata rossa da quella bianca).

Una volta posizionati tutti i pezzi sulla teglia, ben distanziati tra di loro, ungi della pellicola e coprili.

Per il raddoppio serviranno da 1 a 2 ore.



Prima che la pasta sia del tutto raddoppiata, scalda il forno in modalità statica a 210/220° lasciando al suo interno un piccolo contenitore resistente al calore.

Non appena la pasta è raddoppiata, procedi con la finitura.

Batti il tuorlo con qualche goccia di panna (o di latte) e pennella la superficie di tutti i pezzi tranne le pizzette.

Condisci con i semi di sesamo tutti i pezzi, tranne le pizzette e i panini.

Nell'anello di impasto che hai creato sulle ravazzate al ragù deponi un pochino di ragù (oppure un pomodorino tagliato a metà).

Condisci le pizzette con la polpa di pomodoro, la mozzarella e dell'origano.

Inforna e, subito dopo, versa qualche cubetto di ghiaccio nel contenitore che hai lasciato nel forno.

Lascia cuocere per circa 15 o 17 minuti, dipende molto dal tuo forno.

Aspetta che siano freddi, poi affetta i panini e condiscili con prosciutto e mozzarella.

Buon appetito!