

Pranzo

Panzerotti galbanino e galbanetto con insalata curiosa

Ricetta a cura di: [Chicchi di mela](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	2	Media



Ingredienti

- 300 gr di Farina Manitoba
- 7 gr di sale
- 3 gr di lievito di birra secco
- 20 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di Olio Evo
- 200 ml di acqua a temperatura ambiente
- 100 gr di Galbabino
- 1" gr di Galbanetto
- Salsa di pomodoro
- 1 Tuorlo per spennellare
- 1 confezione di insalata curiosa Naturizia



Preparazione

Nella ciotola della planetaria ho versato la **farina**, il **lievito** secco e lo **zucchero**, poi ho mescolato tutto insieme.

Ho incorporate l'**acqua** a filo – tenendola un pò da parte per dopo – ho unito l'**olio EVO** e azionato la planetaria fino a ottenere un impasto liscio. Ho poi sciolto il sale nell'acqua che avevo messo da parte, versandola a filo all'impasto.

Dopo aver ottenuto un impasto liscio, l'ho trasferito in un contenitore lasciandolo **riposare fino al raddoppio**. Trascorso tale tempo, ho ripreso l'impasto, ricavandone piccole porzioni. Le ho stese con l'aiuto di un mattarello, creando dei cerchi.

Ho quindi farcito con il **ripieno di Galbanino & Galbanetto**, un pò di salsa, bagnando i bordi con l'acqua e chiudendo infine i panzerotti.

Ho fatto **lievitare per 30 minuti**.

Dopo aver riscaldate il **forno a 180°**, ho spennellate i panzerotti con il tuorlo d'uovo e li ho **infornati per 20/25 minuti**.
