

Chioccioline salate verdure e pancetta

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 15 min
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di lievitazione

Le chioccioline salate alle verdure e alla pancetta, sono degli snack rustici formati da una sfoglia di pasta di pane farcita, arrotolata e tagliata a fette.

Le chioccioline salate possono essere realizzate per un aperitivo, uno spuntino o per il banchetto di una festa; un'ottima idea anche per un picnic, una scampagnata o una gita fuori porta.

Le chioccioline alle verdure sono delicate e leggere, adatte per una dieta vegetariana, mentre quelle alla pancetta e formaggio sono decisamente più gustose e saporite.



per l'impasto di circa 24-26 girelle

>> Acqua tiepida 300 ml	>> Olio di oliva 3 cucchiai
>> Farina 500gr	>> Sale 10 gr
>> Lievito di birra 25 gr	>> Zucchero 1 cucchiaino

ingredienti per il ripieno di verdure

>> Olio di oliva 1 cucchiaio
>> Peperoni mezzo rosso e mezzo giallo
>> Sale q.b.
>> Zucchine 100 gr

per il ripieno di formaggio e pancetta

>> Caciocavallo (lerdammer, provola, emmentaler, ecc...) a fette 250 gr
>> Pancetta coppata a fette sottili 125 gr

Preparazione



Preparate la pasta da pane seguendo i passaggi che trovate cliccando qui, quindi lasciatela lievitare fino al raddoppiamento del volume (2). Nel frattempo lavate e tagliate le verdure a piccole listarelle, e fatele saltare qualche minuto in padella (1) con un cucchiaio di olio, quindi salatele e spegnete il fuoco. Dividete l'impasto in due parti, che stenderete con un matterello formando due rettangoli dello spessore di circa mezzo centimetro (3).





Su di un rettangolo di pasta, stendete le verdure lasciando un paio di cm sui bordi (4), che spennellerete con un po' di acqua (5). Arrotolate l'impasto farcito su se stesso e formate un rotolo (6) che sigillerete (7) e lascerete lievitare con la chiusura rivolta verso il basso.



Prendete il secondo rettangolo di pasta, farcitelo con fette di formaggio (8) e pancetta (9), e arrotolatelo (10) spennellando i bordi con l'acqua per sigillarlo.



Lasciate lievitare i due rotoli almeno per un'ora, dopodiché tagliateli a fette (11) dello spessore di almeno 2,5 cm che riporrete su delle teglie foderata di carta forno (12). Lasciate lievitare le fette ottenute per ancora un'ora e poi infornatele in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti. Una volta sfornate, lasciate raffreddare le chioccioline e poi servitele.

Consiglio

Conservate le chioccioline ormai fredde in un sacchetto di plastica oppure in una scatola di latta chiusa con il coperchio.