



Panzerotti (gefrituurde deegflappen)

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

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

Ingrediënten

400 gr bloem
230 ml lauw water
7 gr verse gist
8 gr zout
2 el 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 halvemaan 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](https://www.kookpot.be)