



Panuozzi da farcire

Ingredienti

500 gr di farina

1 bustina di lievito di birra disidratato (quello in polvere)

2 cucchiaini di zucchero

300 ml di acqua

3 cucchiai di olio evo

2 cucchiaini di sale

Come qualcuno sa nella zona di Gragnano e zone limitrofe si usa fare i **panuozzi** con un impasto simile a quello della pizza. I panuozzi sono una specie di panini da farcire a piacimento.

Mescolate tutti gli ingredienti finché la pasta non risulti farinosa, aggiungete dopo una decina di minuti il sale e lavorate ancora per farlo ben assorbire.

Fate lievitare per un'ora circa.

Infarinate il piano di lavoro e le mani perché l'impasto é morbido e quindi appiccicoso.

Successivamente dividete la pasta in otto pallottole e fatele rotolare dando loro una forma ovoidale con l'aiuto del mattarello o semplicemente con le mani.

Procedere con la cottura: scaldare una padella e adagiate le focaccine, coprite col coperchio e cuocete a fuoco basso per 2-3 minuti poi rigirate e cuocete per altri 2-3 minuti.

Farcite a vostro piacimento con i salumi o con le verdure grigliate poi, dopo averli farciti, passateli un po' nel forno per renderli un po' croccanti e far sciogliere l'eventuale formaggio usato come farcitura.

Fonte: [Cookaround](#)