Pomì
O Così. O Pomì.

Rotolo di pizza alla parmigiana



Tempo di preparazione: 250 min
Difficoltà: Medium

Impasto

- Acqua: 150 g
- Farina 00: 250 g (+ q.b. per la spianatoia)
- Lievito di birra disidratato: 3,5 g
- Olio evo: 20 g
- Sale fino: 4 g

Sugo

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 4-5 foglie
- Olio evo: 2 cucchiai
- Sale: q.b.

Ripieno

- Melanzane: 500 g
- Parmigiano reggiano grattugiato: 50 g
- Provola: 300 g

Frittura

- Olio di arachidi: 1 lt

Preparazione

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr



L'IMPASTO

1. Nella ciotola della planetaria metti la farina 00 e il lievito di birra disidratato. Sciogli il sale nell'acqua.
2. Aziona la planetaria ed aggiungi l'acqua in cui hai disciolto il sale al filo, poi una volta che l'impasto si sarà attorcigliato attorno al gancio, unisci anche l'olio poco alla volta.
3. Quando l'impasto sarà pronto, rovescialo sul piano di lavoro, forma una palla e mettilo in una ciotola unta coprendo con pellicola trasparente. Lascialo lievitare per due ore e mezzo.

IL SUGO DI POMODORO

Metti in un tegame l'olio e l'aglio tagliato a metà; fai soffriggere e insaporire l'olio, poi elimina l'aglio e aggiungi la ***passata classica Pomì***, quindi fai addensare il sugo per 10 minuti, poi aggiusta di sale, spegni il fuoco e aggiungi il basilico spezzato a mano. Lascia raffreddare.

IL RIPIENO

1. Elimina l'estremità verde dalla melanzana e tagliala a fette spesse circa 3-4 mm.
2. Friggi le fette nell'olio di arachidi a 175° fino a doratura, quindi mettile a scolare su della carta assorbente da cucina.
3. Lascia raffreddare. Trita la provola.

COMPONI IL ROTOLO

1. Trascorso il tempo di lievitazione, prendi l'impasto e stendilo sul piano di lavoro leggermente infarinato, ottenendo un rettangolo di cm 40 x cm 30.
2. Stendi sull'impasto la ***passata classica Pomì*** al basilico ormai freddo lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi.
3. Spolverizza con il parmigiano grattugiato e ricopri con le fette di melanzane fritte, poi cospargi con la provola tritata.
4. Arrotola l'impasto partendo dal lato più lungo in basso, ricordandoti di lasciare la chiusura verso il basso.
5. Sigilla le estremità arrotolando la pasta e spingendola verso l'interno.
6. Disponi il rotolo in una teglia foderata con carta forno e cuocilo a 200° per circa 15-20 minuti, fino a doratura.
7. Estrai il rotolo dal forno, lascialo assestare per 5 minuti, poi affettalo e servilo!