

Frittierte Plätzchen mit Sardellen - Panzerotti

Kategorien: Gefüllt, Pikant, Fritöse, Kuchen

Zutaten für: 18 Stück

30	Gramm	Frische Hefe
375	Gramm	Mehl
		Salz
1/4	Ltr.	Lauwarmes Wasser
9		Sardellenfilets in Öl, abgetropft und halbiert
		Pflanzenöl, zum Frittieren

Anleitung:

Aus der Hefe, dem Mehl, Salz und dem Wasser nach dem Grundrezept einen Pizzateig herstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenschlagen und daraus 18 walnussgroße Kugeln formen. Jede mit einem Sardellenfilet füllen und die Teigkugeln zu einer Stärke von etwa 1/2 cm flach drücken.

In einer tiefen Pfanne reichlich Öl auf 180 °C erhitzen - die Temperatur ist erreicht, wenn ein Brotwürfel in 1 Minute eine goldbraune Farbe annimmt. Die Panzerotti portionsweise frittieren, bis sie leicht gebräunt sind. Damit sie schön aufgehen, mehrfach mit dem heißen Öl beschöpfen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sehr heiß servieren.