

Panuzzo / Panuzzo Sandwich



Boodschappenlijst

Voor het deeg

300 gram witbroodmeel, plus extra
3 gram gedroogde, actieve gist
1 eetlepel olijfolie
flinke snuf zout

Voor de vulling

cherry tomaatjes, gehalveerd
100 gram prosciutto di parma
1 mozzarellabool, in dunne schijfjes
zakje gemengde sla
100 ml pesto
1 eetlepel olijfolie

Zo maak je een Panuzzo Sandwich

Doe de bloem in een grote kom en roer er dan de gist en een flinke snuf zout door.

Maak een kuultje in het midden en giet er 175 ml warm water en de olie in.

Roer het met een houten lepel tot een zacht, redelijk nat deeg.

Stort op een licht met bloem bestoven oppervlak en kneed 5 - 8 minuten tot een gladde massa.

Verdeel het deeg in vier ballen en leg ze op een met bloem bestoven bakplaat, op afstand van elkaar.

Dek af met een theedoek en zet opzij voor ongeveer 1 uur, of tot het volume verdubbeld is.

Verwarm de oven voor op 240°C / 220°C hetelucht en schuif er een bakplaat in

Bestuif je werkplek met bloem.

Rol de deegballen uit tot lange, slanke stokbroodjes van ongeveer 22 - 25 cm lang.

Leg de baguettes op de hete bakplaat en bak ze in 10 - 12 minuten gaar en goudbruin.

Laat ze helemaal afkoelen. (De baguettes kunnen een paar uur van tevoren worden gemaakt).

Beleg de baguettes

Snij het stokbroodje aan één kant in de lengte door.

Leg er netjes sla, prosciutto, mozzarella, sla en tomaat op.

Meng de pesto met de olijfolie, sprenkel het erover, halveer de baguettes en serveer.

Panuzzo / Panuzzo Sandwich



Shopping list

For the dough

300g strong white bread flour, plus extra
3g fast-action dried yeast
1 tablespoon olive oil
a large pinch salt

For the topping

cherry tomatoes, halved
100g Prosciutto
1 mozzarella ball, thinly sliced
a handful mixed lettuce
100 ml pesto
1 tablespoon olive oil

How to make a Panuzzo Sandwich

Put the flour in a large bowl, then stir in the yeast and a large pinch of salt. Make a well in the center, and pour in 175ml warm water and the oil. Bring it together with a wooden spoon to make a soft, fairly wet dough. Turn out onto a lightly floured surface and knead for 5 - 8 minutes until smooth. Divide the dough into four balls and arrange on a floured tray, well spaced apart. Cover with a tea towel and set aside for about 40 minutes - 1 hour, until doubled in size.

Heat the oven to 240°C / 220°C fan and put a baking tray in the oven to heat up

Roll the dough balls out on a floured surface into long, slender baguette sticks about 22 - 25cm long. Place the baguettes on the hot tray and bake for 10-12 minutes until puffed up and golden. Then leave the baguettes to cool completely. (They can be made a few hours ahead of baking).

To assemble

Split the bread down one side and neatly layer in the tomato, ham, mozzarella and rocket, if using.

Mix the pesto with the olive oil, drizzle over, halve the baguettes and serve.