

## Calzone bolognese



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowe</b>	150 g
<b>mielona baranina</b>	100 g
<b>seler naciowy</b>	60 g
<b>marchew</b>	60 g
<b>cebula</b>	40 g
<b>pomidory</b>	3 łyżki (pulpa pomidorowa)
<b>przecier pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>mąka orkiszowa</b>	200 g
<b>cukier brzozy</b>	1,5 łyżki
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>drożdże świeże</b>	7,5 g
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mleko 2 %</b>	125 ml (ciepłe)
<b>oregano</b>	
<b>szałwia</b>	
<b>rozmaryn</b>	
<b>bazylia</b>	
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzucamy mięso, marchew startą na grubych oczkach, seler i cebulę pokrojone w drobną kostkę, posiekane zioła, pieprz, dolewamy odrobinę wody. Dusimy pod przykryciem do momentu, aż warzywa zmiękną, a mięso przestanie być surowe, po czym dodajemy pulpę, łyżkę cukru, przecier pomidorowy i dusimy jeszcze przez 10–15 minut. Odstawiamy do wystudzenia. W miseczce robimy rozczyń z pokruszonych drożdży, połowy łyżki cukru, 100 ml mleka i łyżki mąki. Rozczyn przykryty ściereczką odstawiamy na 20 minut. Po upływie tego czasu na blat wysypujemy resztę mąki, dodajemy pozostałe mleko, łyżkę oliwy i rozczyń. Wyrabiamy z całości gładkie ciasto i odkładamy do wyrośnięcia na mniej więcej godzinę. Gdy ciasto wyrośnie, wałkujemy je na okrągły, cienki placek. Wykładamy na niego wystudzony sos bolognese. Brzeg ciasta smarujemy odrobiną wody i zamykamy placek, tworząc duży pieróg. sklejone brzegi ciasta zawijamy, żeby mieć pewność, że calzone nie rozklei się podczas pieczenia. Z wierzchu smarujemy je roztrzepanym jajkiem i bardzo gęsto nakłuwamy widelcem. Tak przygotowane calzone pieczemy w temperaturze 180°C około 30 minut.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)