

Calzone z gęsówkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej (szkl. poj. 250 ml)	2,5-3
szkl. ciepłego mleka	3/4
dkg świeżych drożdży	3
łyżeczka soli+1 łyżeczka cukru do ciasta	1
łyżki oliwy do ciasta + 1 łyżka do posmarowania	2
czubata łyżka zimnego masła	1
jajko	1
dużych kapeluszy gęsówki nagiej	6-8
łyżki oliwy do grzybów	2-3
łyżeczki octu balsamicznego	1,5
łyżeczka suszonego tymianku	1
łyżki posiekanej natki pietruszki	2-3
płaska łyżeczka mielonego pieprzu	1
dkg sera mozzarella	20
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże wkruszyć do ciepłego mleka, dodać cukier, wymieszać i odstawić na 10 min. Mąkę (2,5 szkl) przesiać, dodać sól, oliwę, samo żółtko jajka i masło pokrojone na małe kawałeczki - palcami rozetrzeć tak aby masło nie tworzyło grudek. Następnie wlać rozczyń i zagnieść dość miękkie ciasto, ew. podsypać troszkę mąki. Wyrobite dokładnie posmarować leciutko oliwą, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aby wyrosło, na ok. 30-45min.. Grzyby dokładnie oczyścić, pokroić w grube paski. Cebulę obrać pokroić w kostkę albo półplasterki. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać cebulę, gdy się zeszkli dodać grzyby i smażyć mieszając aż puszczą sok. Dodać tymianek, doprawić solą i pieprzem, dolać ocet, smażyć aż cały sok odparuje, na koniec dodać natkę i odstawić do przestygnięcia. Ser pokroić w drobną kostkę i dodać do zimnych grzybów. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść, podzielić na 2 części. Każdą rozwałkować, podsypując blat mąką, nadając kształt koła śr. 25-30 cm.. Na połowę każdego koła nałożyć 1/2 farszu, przykryć drugą połową koła, brzegi zawinąć do środka mocno dociskając. Wierzch posmarować roztrzepanym białkiem i nakłuć w kilku miejscach czubkiem noża. Ułożyć na blasze, piec ok. 15 min. w piekarniku nagrzanym do 200 st. C. Po wyjęciu z piekarnika odstawić na 10-15 min. aby farsz leciutko przestygł - inaczej wypłynie przy krojeniu. Ciasto jest mięciutkie i delikatne w smaku a do farszu możecie wykorzystać inne grzyby leśne albo pieczarki.