

Mini calzone z kiełbasą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5-3 szklanki
mleko	ciepłe 3/4 szklanki
drożdże świeże	3 dag
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
masło	1 łyżka
jajko	1 sztuka
kiełbasa chuda	30 dag
pomidor	1 sztuka
bazylia świeża	posiekana 3 łyżki
mozzarella	20 dag
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

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 roztwór i zagnieść dość miękkie ciasto, ew. podsypać troszkę mąki. Wyrobione dokładnie posmarować leciutko oliwą, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aby wyrosło, na ok. 30-45minut.

Kiełbasę pokroić w kostkę, cebule obrać, pokroić w drobną kostkę. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić kiełbasę, zrumienić, dodać cebulę, smażyć aż się zeszkli, dodać pomidora, doprawić solą i pieprzem, smażyć aż pomidor się rozpadnie a farsz odparuje, przestudzić. Do zimnego dodać bazylię i pokrojony w małą kostkę ser, wymieszać.

Wyrośnięte ciasto zagnieść ponownie, podzielić na 6-8 części. Każdą rozwałkować na okrągły placuszek śr. ok. 15cm. Na połowie każdego ułożyć porcję farszu, przykryć drugą połówką ciasta, brzegi posmarować roztrzepanym białkiem, docisnąć, skleić dokładnie, można brzegi zawinąć albo przycisnąć ząbkami widelca.

Pierogi ułożyć na natłuszczonej blasze, posmarować wierzchy białkiem.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piec ok. 15-20 min. aż będą lekko brązowe. Przed podanie dobrze odstawić na 10-15 min. bo farsz jest bardzo gorący. Doskonałe są też na zimno.

