Calzone

ILKA_86

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	450 g
sól	1 łyżecz.
drożdże	2 łyżecz.
oliwa	2 łyż.
mleko	250 ml
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyż.
pieczarki	250 g
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
sos pomidorowy	4 łyż.
parmezan starty	200 g
jajko	1 szt.
oregano	2 łyżecz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Nadzienie: Na patelni rozgrzewam oliwę. Dodaję cebulę i czosnek, podsmażam do miękkości (trwa to około 8 minut) . Dodaję pokrojone w plasterki pieczarki, smażę kolejne kilka minut. Zdejmuję patelnię z palnika, dodaję pokrojoną szynkę, oregano i przyprawy. Odstawiam. Ciasto: Mąkę przesiewam do miski, dodaję sól, dodaję drożdże. Robię w środku dołek, wlewam mleko i oliwę. Wyrabiam ciasto, aż będzie miękkie i gładkie. Formuję kulę, natłuszczam, umieszczam w naczyniu i przykrywam ściereczką. Pozostawiam do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).

KROK 2 Po tym czasie ciasto jeszcze raz wyrabiam, dzielę na 4 części. Każdą z nich rozpłaszczam na koło o średnicy 20 cm. Połowę każdego koła smaruję sosem pomidorowym, nakładam nadzienie, zostawiając około 1 cm wolnego od brzegu. Posypuję startym serem. Brzegi smaruję wodą, składam w połowie, formuję pieroga. Brzegi dobrze sklejam. Pierogi układam na blasze. Smaruję roztrzepanym jajkiem.

KROK 3 Piekę w piekarniku w temp. 200ºC około 25 minut, aż do mocnego zarumienienia, podaję na ciepło.