

Calzone z pieczarkami i piersią kurczaka



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	400 gram
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
drożdże	20 gram
woda letnia	250 mililitr
mąka	1 łyżka
pieczarki	500 gram
piers z kurczaka	250 gram
cebula	1 sztuka
feta	1/2 opakowanie
tymianek	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
sól	1 szczypta
jaja	1 sztuka
mleko	1 łyżka
sezam	2 łyżka
oliwa	2 łyżka
oliwa	1 łyżka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski i wsypać sól. Drożdże pokruszyć do kubka, dodać cukier, wodę i 1 łyżkę mąki. Rozmieszać i odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia. Podrośnięte drożdże dodać do mąki i zagnieść ciasto, podlać oliwą. Wyrobić około 10 minut, aż ciasto będzie elastyczne i będzie odchodzić od ręki. Miskę z zagniecionym ciastem przykryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia na około 45 minut. W tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość. Na patelni rozgrzać oliwę. Na oliwę wrzucić pokrojoną w kostkę pierś. Usmażyć. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i pieczarki pokrojone na plasterki. Podsmażyć do odparowania wody. Pod koniec dodać fetę w kostkach, przeciśnięty przez praskę czosnek i pozostałe przyprawy. Przestudzić. Wyrośnięte ciasto rzucić na stolnicę i odgazować wyrabiając przez chwilę. Rozwałkować na około 0,5 cm płat i wykrawać okręgi średnicy około 20 cm. Na jedną stronę pieroga nakładać po 2-3 łyżki farszu i sklejać brzegi dobrze dociskając. Można użyć widelca lub pomóc sobie zwilżonym wodą palcem. Calzone ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem z dodatkiem mleka. Posypać sezamem (kminkiem) i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (dolna grzałka) i piec około 30 minut do zarumienienia i upieczenia się ciasta.