

Calzone



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	40 dag
drożdże świeże	5 dag
olej	1/4 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć, dodać do nich cukier i mieszać aż staną się płynne. Mąkę przesiać, dodać do niej sól, wleć drożdże i olej. Wyrabiać ciasto stopniowo dodając do niego wodę. Ciasto ma się nie kleić do rąk. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 40 minut. Ciasto podzielić na 4 porcje. Każdą rozwałkować na grubość ok 1 cm. Posmarować w środku ketchupem lub innym sosem pomidorowym, ułożyć porcje wedliny i sera (lub innych dodatków) i skleić jak pierogi. Nakłuc w kilku miejscach wykałaczką, ułożyć na blasze. Piec ok. 20-30 minut w temperaturze 180 stopni.