Calzone ziołowe z pieczarkami



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 szkl. mąki pszennej+ok.szkl. ciepłego mleka+3 dkg świeżych drożdży+po 1 łyżeczce soli i cukru)	CIASTO:
łyżka zimnego masła do ciasta	1
łyżeczce granulowanego czosnku i ziół prowansalskich do ciasta)	po 1
dkg sera żółtego, użyłam Mozarelli z bloku	20-30
kg pieczarek	1/2
białko	1 roztrzepane
żółtko jajek	1 do ciasta
olej	2 (2 łyżki do pieczarek + do ciast

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

FARSZ: Pieczarki oczyścić, pokroić w półplasterki albo kostkę. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę, dodać pieczarki i 1 łyżeczkę tymianku. Smażyć mieszając kilka minut, odparować. Na koniec doprawić solą, pieprzem, przestudzić. Ser pokroić w niedużą kostkę.
CIASTO: Drożdże wkruszyć do ciepłego mleka, dodać cukier, wymieszać i odstawić na 10 min. Mąkę (2,5 szkl) przesiać, dodać sól, przyprawy, oliwę, żółtko jajka i masło pokrojone na małe kawałeczki - palcami rozetrzeć tak aby masło nie tworzyło grudek. Następnie wlać rozczyn 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. 30-45min.
Ciasto podzielić na 2-4 części. Rozwałkować na dość grube placki. Na jednej połowie każdego ułożyć porcję farszu i sera, przykryć drugą połową, zawinąć dobrze brzegi. Posmarować roztrzepanym białkiem. Układać na blasze i piec 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. Podawać z sosem czosnkowym.
Dobre zarówno na gorąco jak i na zimno.