

Calzone bolognese



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	150 g
mielona baranina	100 g
seler naciowy	60 g
marchew	60 g
cebula	40 g
pomidory	3 łyżki (pulpa pomidorowa)
przecier pomidorowy	1 łyżka
mąka orkiszowa	200 g
cukier brzozy	1,5 łyżki
jajko	1 szt.
drożdże świeże	7,5 g
oliwa	2 łyżki
mleko 2%	125 ml (ciepłe)
oregano	
szałwia	
rozmaryn	
bazylia	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzucamy mięso, marchew startą na grubych oczkach, seler i cebulę pokrojone w drobną kostkę, posiekane zioła, pieprz, dolewamy odrobinę wody. Dusimy pod przykryciem do momentu, aż warzywa zmiękną, a mięso przestanie być surowe, po czym dodajemy pulpę, łyżkę cukru, przecier pomidorowy i dusimy jeszcze przez 10–15 minut. Odstawiamy do wystudzenia. W miseczce robimy rozczyn z pokruszonych drożdży, połowy łyżki cukru, 100 ml mleka i łyżki mąki. Rozczyn przykryty ściereczką odstawiamy na 20 minut. Po upływie tego czasu na blat wysypujemy resztę mąki, dodajemy pozostałe mleko, łyżkę oliwy i rozczyn. Wyrabiamy z całości gładkie ciasto i odkładamy do wyrośnięcia na mniej więcej godzinę. Gdy ciasto wyrośnie, wałkujemy je na okrągły, cienki placek. Wykładamy na niego wystudzony sos bolognese. Brzeg ciasta smarujemy odrobioną wody i zamykamy placek, tworząc duży pieróg. skleione brzegi ciasta zawijamy, żeby mieć pewność, że calzone nie rozklei się podczas pieczenia. Z wierzchu smarujemy je roztrzepanym jajkiem i bardzo gęsto nakłuwamy widelcem. Tak przygotowane calzone pieczemy w temperaturze 180°C około 30 minut.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)