



Calzone



4 porcje



3 godziny 45 minut

Składniki

- 500 g mąki pszennej typu 00 (lub uniwersalnej)
- 7 g suchych drożdży (lub 25 g świeżych)
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 300 ml ciepłej wody
- 200 g mozzarelli
- 150 g szynki lub salami
- 200 g pieczarek
- 200 g sosu pomidorowego (passata + oregano + czosnek)

1. W misce połącz mąkę, drożdże, cukier i sól. Dodaj oliwę i ciepłą wodę, wyrabiaj aż powstanie elastyczne ciasto.
2. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw na 1 godzinę w ciepłe miejsce, aby podwoiło objętość.
3. Podsyp blat mąką, podziel ciasto na 4 części i rozwałkuj na okrągłe placki.
4. Na połowie każdego placka rozsmaruj sos pomidorowy, ułóż mozzarellę, szynkę i pieczarki.
5. Złóż placki na pół i dokładnie zlep brzegi, formując kształt dużego pieroga.
6. Przelóż calzone na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmaruj oliwą i delikatnie natnij wierzch.
7. Piec w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 15–20 minut, aż ciasto będzie złociste i chrupiące.
8. Podawaj gorące calzone, najlepiej z sosem pomidorowym lub czosnkowym do maczania.

9. Aby calzone było jeszcze smaczniejsze, możesz dodać do farszu ulubione składniki, takie jak oliwki, papryka czy rukola, przed złożeniem ciasta.