

Calzone



Proste i łatwe do wykonania ciasto, dowolny farsz, chwila w piekarniku i danie palce lizać.

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki oleju
- 40g drożdży
- łyżeczka soli
- 2/3 szklanki letniej wody

Składniki na farsz:

- 20 dag sera żółtego
- kilka plastrów salami lub szynki
- 1 średni pomidor
- szczypior
- 5 średnich pieczarek
- sos boloński lub 2-3 łyżki przecieru pomidorowego (albo ketchupu)

Dodatkowo:

- 1 roztrzepane jajo
- papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do szklanki z wodą i dokładnie mieszamy. Mąkę, sól, olej oraz rozczyń z drożdży zagniatamy na gładkie ciasto (jeśli jest za suche, dolewamy letniej wody). Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20-30 minut do wyrośnięcia.

2. Pieczarki ścieramy na tarce o grubych oczkach lub siekamy, podsmażamy na maśle, odstawiamy z ognia, kiedy wyparuje z nich woda. Szynek lub salami kroimy w kosteczkę, pomidora parzymy, obieramy ze skórki, kroimy na kawałeczki, szczypior drobno siekamy, ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Sos przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, ale dodajemy nieco mniej wody, by był gęsty. Ja zawsze robię sos z całej torebki i wykorzystuję połowę, a drugą połowę zamrażam - przydaje się do następnego calzone lub pizzy.

3. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na pół i wałkujemy na placki. Brzegi każdego smarujemy roztrzepanym jajem (resztę jaja zostawiamy). Połowę placków smarujemy sosem (miejsce posmarowane jajem zostawiamy puste), układamy na nim farsz, czyli kawałki pomidorów, szczypior, ser, pieczarki oraz salami i składamy placki na pół. Trzeba je porządnie docisnąć, by się mocno skleily. Przekładamy je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i smarujemy roztrzepanym jajem. Na środku każdego placka robimy dziurkę, by gorące powietrze ze środka nie rozsadziło nam pierogów (popękałyby) i by nadmiar wilgoci wyparował. Calzone pieczemy w temperaturze 200 stopni Celsjusza przez około 20-25 minut, pierogi powinny się lekko zrumienić.

4. Po upieczeniu pierogi można przekroić na pół, ale nie jest to konieczne. UWAGA: farsz w środku jest bardzo gorący. Z podanych proporcji wychodzą dwa spore pierogi.