
Calzone z szynka i gorgonzola

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2742 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

250 g maki,

1 torebka suchych drozdzy,

1 lyzka soli,

1 lyzka cukru,

1 lyzka mielonego kminku,

15 g smalcu,

30 ml wody,

1 lyzka oliwy do posmarowania ciasta,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

200 g szynki,

100 g boczku,

150 g sera gorgonzola,

100 g rodzynekow,

1 cebula,

100 g cykorii,

1 lyzeczka tymianku,

1 lyzeczka oregano,

1 peczek szczypiorku,

sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski. Wymieszac z drozdzami, sola i kminkiem. Zetrzec na

tarce dobrze schlodzony smalec. Wymieszac go dokladnie z maki. Dodac wode.

Zagniesc ciasto. Przykryc je sciereczka, zostawic na godzine w cieplym miejscu do wyrosniecia.

2. Szynke pokroic w kostke, boczek w paski. Cebule obrac, drobno pokroic. Rodzynki umyc, osuszyc. Cykorie umyc, wyciac gorzki rdzen u nasady, pokroic

poprzecznie w paski. Pokrojone skladniki wymieszac delikatnie z rodzynekami,

doprawic sola, pieprzem, tymiankiem i oregano. Dodac pokrojony drobno szczypiorek i pokrojony w kostke ser.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc rekoma, rozwalkowac na krazek grubosci ok. 5 mm.

Na polowe placka nalozyc farsz. Przykryc go druga polowa, starannie zlepic brzezi. Wierzch posmarowac delikatnie oliwa.

4. Piec ok. 20 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 26.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)