
Małe calzone z salami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2229 razy.

4 szt male lub 2 duze. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

500 g maki,

30 g drozdzy,

ok. 300 ml letniej wody,

1 lyzeczka soli,

olej do posmarowania formy.

Nadzienie:

300 g sera ricotta,

3 lyzki utartego parmezanu,

150 g utartej mozzarelli,

150 g salami pocietej w paseczki,

jajka,

sol, pieprz.

1. Make przesiac do miski, na srodku zrobic wglebienie, rozkruszyć do niego drozdze. Zalac je odrobina wody i delikatnie wymieszac nie zasypujac ich maki. Wierzch drozdzy oproszyc maki, miske przykryc sciereczka, odstawic do czasu, poki drozdze nie zaczna w wyrazny sposob "pracowac" (ok. 20 min).

Dodac reszte wody i sol. Zagniesc ciasto. Podzielic je na 4 czesci, zostawic pod przykryciem na 1.5 godz do wyrosniecia. Nastepnie rozwalkowac je cienko na okragle placki.

2. Ser ricotta rozdrobnic i wymieszac z parmezanem, mozzarella, pokrojona w paseczki salami i roztrzepanymi jajkami. Doprawic sola i pieprzem. Skladniki

wylozyc na placki zostawiajac dookola wolny brzeg o szerokosci 2 cm. Placki zlozyc na polowe, brzegi zlepic. Wlozyc je na posmarowana olejem blache do pieczenia. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C ok. 30 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 24.

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