

## Amerykańskie calzone

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annakoszalkowska](#), dnia 5 Stycznia 2013r. o 13:31

Tagi: calzone, pizza, amerykańskie, Ameryka, USA

Rodzaj dania: dania główne pizza potrawy mączne

Rodzaj kuchni: amerykańska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka krupczatka	450	g	dodatki
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
drożdże w proszku	1	opakowanie	dodatki
woda	275	ml	płyny i sosy
oliwa z oliwek	4	łyżka	płyny i sosy
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	2	ząbek	warzywa
pomidor w puszcze kawałki	800	g	warzywa
oregano świeże	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka chilli	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
wędlina - salami pepperoni	100	g	mięsa
ser mozzarella	200	g	nabiał
pieprz ziołowy	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

Przygotowanie ciasta na calzone:

- Do dużej miski wsypać mąkę, sól i suche drożdże. Wymieszać.
- Zrobić zagłębienie w mące, wlać łyżkę oliwy oraz 275 ml ciepłej wody.
- Mocno zamieszać nożem, aż powstanie ciasto, które się nie klei. Jeśli zachodzi potrzeba, to można dodać trochę mąki lub wody.
- Ugniatać ciasto rękoma, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą.
- Na posypaną mąką stolnicę wyłożyć ciasto. Wyrabiać ciasto trzymając jeden koniec przy sobie, drugi odpychając ręką w dal stolnicy. Czynność powtórzyć kilka razy. Raz na jakiś czas zwijać ciasto w wałek i uderzać mocno o stolnicę. Powtórzyć składanie, odpychanie, formowanie i uderzanie - wszystkie czynności około 10-15 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne.
- Ugniść z ciasta kulę, umieścić w naoliwionej misce. Obracać kulę, aby ją całą naoliwić, przykryć folią i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godzinę do wyrośnięcia (musi 2-krotnie zwiększyć objętość).

Przygotowanie farszu:



1. Rozgrzać 2 łyżki oliwy w rondlu, usmażyć pokrojoną w kostkę dużą cebulę ze zmiążdżonymi ząbkami czosnku (około 5 minut).
2. Dodać pomidory, świeże posiekane oregano, sól (do smaku) i pieprz ziołowy.
3. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować bez przykrycia około 40 minut (aby sos odparował, zgęstniał).
4. Zdjąć z ognia, przestudzić.
5. Do wystudzonego sosu dodać sproszkowane chilli, pokrojoną w kostkę mozzarellę oraz pokrojone w kostkę salami.

Przygotowanie calzone:

1. Ciasto podzielić na 4 części, każdy kawałek uformować w kulę i rozwałkować na krążek o średnicy około 20-25 cm.
2. Na każdą połowę placka nałożyć farsz, zostawiając około 1 cm brzegu.
3. Zwilżyć brzeg krążka wodą, każdy krążek złożyć na połowę, docisnąć brzegi, żeby ciasto zlepilo się w jedną całość.
4. Każde calzone przełożyć na blachę wysłaną papierem do pieczenia. Wierzch ciasta pokropić wodą.
5. Piec w piekarniku rozgrzanym do 220 st. C około 30 minut, aż ciasto nabierze złotego koloru. Podawać gorące.

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania

Czas przygotowywania: 1godz. 15min.

Canà:

Liczba kalorii: jednej porcji: 850 kcal