

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:

1. Do dużej miski wsypać mąkę, sól i suche drożdże. Wymieszać.
2. Zrobić zagłębienie w mące, wlać łyżkę oliwy oraz 275 ml ciepłej wody.
3. Mocno zamieszać nożem, aż powstanie ciasto, które się nie klei. Jeśli zachodzi potrzeba, to można dodać trochę mąki lub wody.
4. Ugniatać ciasto rękoma, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą.
5. 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 zwinąć 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.
6. 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