



Pizza Calzone

Autor: najlepszewkuchni.pl

Włoska pizza w kształcie rogała. Cieszy się dużą popularnością i różnorodnością pod względem składników.

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże rozpuszczamy w ½ szklanki mleka. Dodajemy cukier i odstawiamy do wyrośnięcia.

Krok 2

Mąkę, resztę mleka, rozczyn, oliwę oraz sól wsypujemy do miski, mieszamy początkowo łyżką. Następnie ręką wyrabiamy gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Krok 3

Cebulkę oraz czosnek kroimy w kostkę, smażymy na oliwie. Gdy cebulka się zeszkli dodajemy pokrojone pieczarki, paprykę, natkę pietruszki, sól i pieprz.

Krok 4

Nastawiamy piekarnik na 200°C. Z ciasta formujemy kształt jajka. Na połowie nakładamy koncentrat pomidorowy, farsz z patelni, starty żółty ser, szynkę oraz kukurydzę.

Krok 5

Zlepiamy końce w kształt pieroga. Wierzch smarujemy małą ilością koncentratu pomidorowego, posypujemy ziołami prowansalskimi.

Krok 6

Pieczemy ok. 15-20 minut.

Wskazówki

Po pizzy można podać oliwę z oliwek extra virgin.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

25 g świeżych drożdży

1 szklanka ciepłego mleka Łaciate

1 łyżeczka cukru

2 szklanki mąki

2 łyżki oliwy

Szczypta soli

Pieprz

Farsz:

200 g pieczarek

100 g żółtego sera

½ papryki

4 plasterki szynki

½ puszki kukurydzy

½ cebuli

2 ząbki czosnku

1 łyżka natki pietruszki

Zioła prowansalskie

2 łyżeczki koncentratu pomidorowego

Oliwa z oliwek