

Calzone s mletým masem

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky
20 g droždí
sůl
špetku cukru
4 lžíce olivového oleje
250 g žampionů
2 malé cibule
80 g mletého masa
850 ml sterilovaných rajčat
150 g mraženého hrášku
provensálské koření
pepř
200 g eidamu
mouku na vál
1 vejce
tymián

Postup

Do mísy prosijeme mouku a rozdrobíme droždí. Přidáme špetku cukru, 1 lžičku soli, jednu lžici oleje a 150ml vlažné vody. Vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme ubrouskem a necháme na teplém místě 30 minut kynout. Žampiony nakrájíme nadrobno. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. V hrnci rozpálíme zbylý olej, vložíme cibuli a mleté maso a přibližně 3 minuty prudce opékáme. Přidáme žampiony a dále opékáme. Rajčata necháme okapat, nakrájíme je na malé kousky a společně s mraženým hráškem přidáme k mletému masu. Chvilky nezakryté podusíme, ochutíme oslí, pepřem a provensálským kořením. Sýr nastrouháme a asi dvě třetiny zamícháme do masové směsi. Těsto krátce prohněteme, rozpůlíme a vyválíme na pomoučeném válu dva kruhy p průměru 26 cm. Na polovinu každého navršíme masovou směs, vejce rozklepneme, oddělíme bílek a potřeme jím okraje těsta. Volnou polovinu překlopíme přes náplň a okraje pevně přitiskneme. Calzone potřeme žlutkem, posypeme sýrem a kořením. Přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v horké troubě asi 20 minut (200). Hotové calzone rozpůlíme a posypeme tymiánem.