

Calzone se šunkovou náplní

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mouku na vál
400 g hladké mouky
pepř
42 g droždí
tuk nap lech
svazeček tymiánu
100 g šunky
8 lžic olivového oleje
150 g čerstvého sýra
sůl
125 g mozzarely
2 velká rajčata
cukru
2 vejce

Postup

Z hladké mouky, soli, droždí, cukru, 250ml vody a 6 lžic olivového oleje vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme ho zhruba 30 minut kynout. Šunku a mozzarellu nakrájíme nak ostičky. Rajčata pokrájíme nak ousky. Česrtvý sýr rozdrobíme. Tymián otrháma a nasekáme. Připravené suroviny msícháme s vejci a nakonec náplň podle chuti osolíme a opeříme. Těsto ještě jednou prohněteme, rozpůlíme a nap omoučněním vále rozválíme do dvou kruhů o průměru zhruba 24 cm. Náplň rozdělíme vždy na půlku těsta tak ,aby okraj zůstal volný. Druhou půlku těsta pak překlopíme přes náplň a okraje přitiskneme. Dalších asi 15 minut necháme kynout. Potom calzone potřeme zbylými 2 lžicemi olivového oleje a dáme na vymazaný plech. Pečeme v předehřáté troubě (225) 20-25 minut. Hotové calzone můžeme před podáváním poprášit trochou mouky