



Calzone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 50 Min.
Tempo di riposo 1 Ore
Tempo di cottura 26 Min.
Pezzo 4
Elettrodomestico Combairsteamer V2000 dal 2021

con cime di rapa e salsiccia

Impasto

500 g di farina bianca
1 CT di sale
½ dado di lievito (circa 20 g)
300 ml di acqua
3 CM di olio d'oliva

Ripieno

200 g di luganiga o salsiccia di maiale
2 scalogni, tritati
2 spicchi d'aglio, schiacciati
200 g di cime di rapa, tritate grossolanamente
100 g di cuori di carciofo sott'olio, sgocciolati, tagliati in quattro
100 g di spinaci in foglia
2 CT di semi di finocchio, pestati
olio d'oliva per rosolare
un po' di sale
un po' di pepe
1 mozzarella di bufala, spezzettata
50 g di ricotta





Modellare

semola di grano duro o farina
per knöpflì per stendere

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e liscio.
Formare una palla.

Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

Ripieno

Spelare la salsiccia e rosolare la carne in olio d'oliva a fuoco vivo in una pentola capiente.
Aggiungere il resto degli ingredienti fino ai semi di finocchio inclusi e soffriggere il tutto.
Condire con sale e pepe. Lasciar raffreddare il ripieno.

Aggiungere la mozzarella di bufala e la ricotta e incorporarle.

Modellare

Lavorare brevemente l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare 4 palline. Stendere ogni pallina a formare un disco spesso 5 mm.

Stendere ¼ del ripieno su ogni metà disco di pasta lasciando un bordo libero di circa 2 cm.
Coprire il ripieno con l'altra metà del disco di pasta e premere bene sui bordi.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 230 °C.

Disporre 2 calzoni insieme su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere sull'appoggio centrale per 13 minuti.

Ripetere l'operazione.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 230 °C per 13 Min.

Prelevare l'alimento. Inserire la 2° infornata. Proseguire la cottura.

PizzaPlus 230 °C per 13 Min.

Accessori

Teglia

