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 knöpfli 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

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022