Calzone

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	50 Min.
Hviletid	1 Timer
Tilberedningstid	26 Min.
Styk	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med cime di rapa og salsiccia

Dej

500 g hvedemel

1 tsk salt

½ terning gær (ca. 20 g)

300 ml vand

3 spsk olivenolie

Fyld

200 g luganighe eller
medisterpølse

2 skalotteløg, hakket

2 hvidløgsfed, presset

200 g cime di rapa, groft hakket

100 g artiskokhjerter i olie, dryppet af, i kvarte

100 g bladspinat

2 tsk fennikelfrø, stødt

olivenolie til bruning

en smule salt

en smule peber

1 bøffelmozzarella, i stykker

50 g ricotta

Formning

durummel eller spätzle-mel til udrulning

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, glat dej i en skål. Form dejen til en kugle.

Lad dejen hæve til det dobbelte i ca. 1 time i en skål.

Fyld

Pølsemassen fordeles og brunes i olivenolie ved høj varme i en stor gryde. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med fennikelfrøene, og lad dem simre med. Smag til med salt og peber. Lad fyldet køle af.

Tilsæt mozzarella og ricotta, og rør rundt.

Formning

Drys mel på en arbejdsplade, ælt dejen kortvarigt og form den til 4 kugler. Rul dejen ud til en 5 mm tyk rund skive.

Fordel ¼ af fyldet på hver af dejhalvdelene. Fyld kun op til ca. 2 cm under kanten. Anbring den tomme dejhalvdel over fyldet, og tryk dejkanten godt sammen.

Bagning

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 230 °C.

Anbring hhv. 2 calzoni sammen i en bradepande med bagepapir, og bag dem på den midterste hylde i 13 minutter.

Gentag forløbet.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

PizzaPlus 230 °C i 13 Min.

Tag retten ud. 2. Anbringes i ovnen. Fortsæt bagningen.

PizzaPlus 230 °C i 13 Min.

Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023