



Кальцоне

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 50 Mins

Время 1 Hrs

простоя

Время 26 Mins

приготовления

штук 4

прибор ComhairSteamer V2000 с 2021 года

с ботвой репы и колбасой

Тесто

500 г пшеничной муки в/с

1 ч. л. соли

½ кубика дрожжей (ок. 20 г)

300 мл воды

3 ст. л. оливкового масла

Начинка

200 г луканской или
жареной свиной колбасы

2 лука-шалота, измельченных

2 зубчика чеснока, раздавленный

200 г ботвы репы, крупно порубленной

100 г сердцевин артишоков в масле, стекшей, разрезанной на четыре части

100 г листьев шпината

2 ч. л. семян фенхеля, толченых

оливковое масло для
обжаривания

немного соли

немного перца

1 моцарелла буффало, разломанная на кусочки

50 г рикотты





Формование

дунст из твердых сортов
пшеницы или смесь муки
из мягких и твердых сортов
пшеницы для обваливания

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске так, чтобы получилось мягкое гладкое тесто.
Сформировать из теста шар.
Накрыть крышкой и дождаться, чтобы тесто увеличилось в объеме примерно вдвое
(ок. 1 часа).

Начинка

Выложить колбасную смесь в большую кастрюлю и обжарить ее в оливковом масле
на сильном огне. Добавить остальные ингредиенты, включая семена фенхеля, и
протушить. Посолить и поперчить по вкусу. Дать начинке остыть.
Добавить моцареллу и рикотту и перемешать.

Формование

Непродолжительное время вымешивать тесто на присыпанной мукой рабочей
поверхности, после чего сформировать 4 шарика. Раскатать каждый шарик в лепешку
толщиной 5 мм.
Выложить по ¼ начинки на каждую половинку теста. При этом оставить свободными
2 см по краям. Накрыть начинку свободной половинкой теста и плотно прижать края
теста.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 230 °C, установив программу PizzaPlus.
Выложить по 2 кальцоне вместе на противень, выстланный бумагой для выпечки, и
выпекать на среднем уровне 13 минут.
Повторить операцию.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus
Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.
PizzaPlus 230 °C в течение 13 Mins
Достать блюдо. Поместить 2-ю порцию. Продолжать запекать.
PizzaPlus 230 °C в течение 13 Mins





Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

