



Calzone

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

50 Dak.
1 Saat

26 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Rapini marulu ve İtalyan sosisi ile

Hamur

500 g Beyaz un
1 Çay k. Tuz
½ Küp Maya (yakl. 20 g)
300 ml Su
3 Çor. k. Zeytinyağı

İç malzeme

200 g Lucanica veya domuz
sosisi
2 Arpacık soğanı, doğranmış
2 Diş sarımsak, ezilmiş
200 g Rapini marul, iri doğranmış
100 g yağa yatırılmış enginar kalpleri, süzölmüş, dörde bölünmüş
100 g Ispanak
2 Çay k. Rezene tohumu, dövölmüş
Kavurmak için zeytinyağı
biraz Tuz
biraz Karabiber
1 Bufalo mozzarella, rendelenmiş
50 g Ricotta peyniri





Şekil verme

Açmak için durum buğdayı
veya hamur tatlısı unu

Hamur

Tüm malzemeleri bir kaptı karıştırarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru bir top haline getirin.

Bir kaba yerleştirip ağzını kapatın ve yakl. 1 saat süreyle iki katına çıkmasını bekleyin.

İç malzeme

Sosisin dış kabuğunu açın ve büyük bir tencerede zeytinyağında yüksek ateşte kavurun. Rezene tohumları da dahil kalan malzemeleri ekleyin ve birlikte soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Harcı soğumaya bırakın.

Mozzarella ve Ricotta ekleyin ve karıştırın.

Şekil verme

Hamuru un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde kısa süre yoğurun ve hamurdan 4 beze yapın. Bezeleri 5 mm kalınlığında yuvarlak parçalar halinde açın.

Her yarım hamur parçasına iç dolgunun ¼ kadarını dağıtın. Bu işlemde kenarlardan 2 cm boşluk bırakın. Boş yarım hamur parçalarını dolgunun üzerine koyun ve hamurun kenarlarını iyice bastırarak sabitleyin.

Fırlnlama

Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Her seferinde 2 Calzone pizzayı pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine birlikte yerleştirin ve orta rafta 13 dakika süreyle pişirin.

İşlemi tekrar edin.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

PizzaPlus esnasında 230 13 Dak. °C

Yiyeceği çıkartın. 2. Dolguyu doldurun. Pişirmeye devam edin.

PizzaPlus esnasında 230 13 Dak. °C





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

