Кальцоне

Рецепт від V-ZUG AT



готування	50 хв
Пауза	1 годин
Час готування	26 хв
шт.	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з листям ріпи та ковбасою

Тісто

500 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 ч. л. солі

½ кубиками дріжджів (приблизно 20 г)

300 мл води

3 ст. л. оливкової олії

Начинка

200 г луканської або свинячої ковбаси

2 цибуля-шалот, подрібнена

2 зубчики часнику, роздавлені

200 г листя ріпи, грубо подрібненого

100 г серцевин артишоків в олії, висушених, розрізаних на 4 частини

100 г листя шпинату

2 ч. л. насіння фенхелю, потовченого

оливкова олія для смаження

трохи солі

трохи перцю

1 моцарела буфало, покришена

50 г рікоти

Формування

борошно з твердих сортів пшениці або суміш борошна з м'яких та твердих сортів пшениці для посипання

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке тісто. Сформуйте з тіста кульку.

Накрийте кришкою і залиште в мисці підійти приблизно на 1 годину, доки об'єм тіста не збільшиться вдвічі.

Начинка

Викладіть ковбасний фарш і обсмажте на оливковій олії в великій каструлі на сильному вогні. Додайте решту інгредієнтів включно з насінням фенхелю та потушкуйте. Додайте сіль і перець. Залиште начинку охолонути.

Додайте моцарелу й рікоту та перемішайте.

Формування

Вимішуйте тісто на посипаній борошном робочій поверхні впродовж короткого проміжку часу і сформуйте 4 кульки. Кожну розкачайте в коржик завтовшки 5 мм.

Розподіліть по ¼ начинки на кожну половину тіста. Залиште вільний край завширшки приблизно 2 см. Заверніть вільну половину тіста на начинку і міцно притисніть край тіста.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі PizzaPlus.

Помістіть по 2 кальцоне разом на застелене папером для випікання деко і випікайте на середньому рівні впродовж 13 хвилин.

Повторіть процес.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 230 °C протягом 13 хв

Дістаньте страву. Помістіть у камеру 2-у порцію страви. Продовжуйте запікати.

PizzaPlus 230 °C протягом 13 хв

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022