

# Calzone

Toplam 1530 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Zor ~630 kcal Açılış 17/10

Calzone, 62 hidrasyonlu pizza hamurunu ricotta, mozzarella, salam ve domates sosuyla doldurup kapalı halde kızartılır. Napoli kökenli hamur işidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 310 ml Su
- 2 gr Instant maya
- 12 gr Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

### Sos için

- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Fesleğen

### Üzeri için

- 220 gr Ricotta peyniri
- 180 gr Mozzarella peyniri
- 100 gr Salam

## Yapılışı

1. Un, su, instant maya, tuz ve zeytinyağınyı birleştirip iki beze yapın.
2. Bezeleri kapalı şekilde 24 saat buzdolabında fermente edin.
3. Domates püresi, ezilmiş sarımsak ve fesleğeni karıştırın.
4. Hamuru oda sıcaklığında 60 dakika bekletip yuvarlak açın.
5. Hamurun yarısını ricotta, mozzarella, salam ve az domates sosu koyun.
6. Hamuru kapatıp kenarları sıkıştırın.
7. Calzoneyi 250°C fırında 12 ila 14 dakika kızartarak pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kenarları çatal sırtıyla bastırarak calzone'nin fırında açılıp harcanmasını önleyin.

## SERVIS ÖNERİSİ

Yanında 1 adet domates sosu ve fesleğenle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt