

Calzón caprese

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua tibia: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina integral: 300 g

Mozarella: 200 g

Tomates secos en aceite: 100 g

Albahaca: Cantidad necesaria

Sal: 30 g

Levadura: 15 g

Queso Parmesano: 100 g

Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 300 gramos de *harina* integral, 200 gramos de *harina* blanca y 30 gramos de sal
- Luego, hacemos un hueco en el centro y añadimos 15 gramos de *levadura*, agua tibia en cantidad necesaria y dejar fermentar unos minutos.
- Amasamos de adentro hacia afuera hasta obtener una masa lisa y homogénea
- Dejamos descansar.

Para el relleno

- Mezclamos tomates secos conservados en aceite de oliva, *mozzarella* rallada, parmesano rallado y hojas de *albahaca* y reservamos.
- Luego, estiramos la masa disponiendo el relleno en el centro
- Pintamos con agua los bordes, doblamos y hacemos un repulgue
- Pintamos con aceite de oliva y espolvoreamos con
 - Parmesano
- Llevamos al horno a 200 grados hasta que esté dorado y crocante.
- Servimos.