Calzone de cebolla y panceta ahumada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Levadura: 12 grs.
Harina 000: 250 g
Sal: Cantidad necesaria
Manteca fundida: 2 cdas.

Relleno

Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Queso gruyere rallado: 3 cda.
Ají molido: 1 cdita.
Orégano: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Mozzarella: 250 g
Panceta ahumada: 150 g

Varios

Aceite de albahaca:
Aceite de tomates: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *levadura* con el agua y luego incorpore la sal.
- Vierta la *harina* sobre la mesada forme una corona y en el centro agregue la mezcla anterior junto con la *manteca* fundida.

- Integre y amase hasta que quede totalmente lisa.
- Deje reposar por 10 minutos.
- Forme un bollo y deje reposar en un lugar tibio 2 horas aproximadamente hasta que doble su volumen.

Relleno

- En una sartén caliente, saltee la **panceta** cortada en bastones de ½ cm de lado por 3cm de largo hasta que queden crocantes
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva sude las cebollas cortadas en tiras junto con sal.

Armado

- Estire el bollo sobre una pala para horno
- Coloque por encima la *panceta*, las cebollas, la muzzarella, el *orégano*, el queso gruyere, el *ají* molido y sal.
- Cierre dando forma de empanada y deje descansar 15 minutos.
- Lleve al horno de piedra precalentado 30 minutos hasta que dore quede crocante.
- Retire del horno y deje reposar 30 minutos antes de cortar.

Presentación

- Sirva en un plato sobre aceite de *albahaca* y decore con aceite de *tomate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calzone-de-cebolla-y-panceta-ahumada