elGourmet

Calzone de mortadela

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua templada: 200 Ml.
Levadura fresca: 10 g
Mozzarella en barra para pizzas: 1 Pieza
Salsa de tomate:
Harina de panadería: 400 g
Mortadela en lonjas: 100 g
Sal: 1 cda
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos la *levadura* y la sal con agua tibia en un bol grande.
- Luego, incorporamos la *harina* de a poco en el bol con el agua y la *levadura* sin dejar de mezclar y hasta integrar bien los ingredientes
- Terminamos amasando a mano durante unos 10 minutos hasta obtener una textura uniforme y lisa.
- A continuación, pasamos la masa a una bandeja y aplastamos ligeramente, formando un círculo
- La tapamos con papel film y dejamos reposar en la heladera hasta que doble su volumen.
- Una vez tengamos la masa lista, retiramos el papel film con cuidado.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- A continuación, enharinamos nuestra superficie de trabajo y colocamos allí la masa
- Formamos la base y la estiramos con ayuda de un palo de amasar.
- Cortamos la *mozzarella* y reservamos.
- Con ayuda de una cuchara, añadimos salsa de *tomate* en la parte central de la masa, sin llegar a los bordes, y cubrimos con la *mozzarella* y la mortadela.
- Luego, cerramos la masa formando una media luna
- Presionamos bien el borde con los dedos y creamos el borde doblando los extremos hacia dentro.
- Colocamos el calzone en una bandeja para horno y reservamos.
- En un bol pequeño, mezclamos salsa de *tomate* y un poco de aceite de oliva
- Con esta mezcla, pintamos la masa del calzone y lo pinchamos un par de veces con ayuda de un cuchillo.

- Llevamos al horno durante 20 minutos.
- Pasado el tiempo, retiramos del horno y cortamos el calzone en porciones y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calzone-de-mortadela