Calzone Napolitano

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 510 miliitros
Azucar: 17 grs
Harina: 850 Gramos
Levadura: 20 Gramos
Sal: 17 Gramos

Relleno

Albahaca: c/n
Jamón ahumado: 200 Gramos
Morrones asados: c/n
Mozzarella rallada: 400 Gramos

Topping

Albahaca en hojas: c/n
Mozzarella: c/n
Salsa de tomate: 2 cdas
Jamón cocido: 2 Fetas

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar agua, *levadura* fresca y azúcar hasta disolver la *levadura*.
- Agregar 1/3 de la *harina* hasta formar un engrudo.
- Añadir otro tercio del total y cuando comience a formar una masa incorporar sal y el resto de *harina*.
- Amasar con las manos sobre la mesada hasta formar un bollo liso.
- Dejar levar en bowl tapado por 40 minutos.
- Dividir en 4 bollos y llevar a levar en placa hasta duplicar (2 horas a temperatura ambiente o 24 hs en heladera)

- Estirar bollos con las manos delicadamente y colocar en el centro muzarella rallada, hojas de *albahaca*, morrones asados en cubos, *fetas* de *jamón* ahumado y cerrar formando una medialuna.
- Sacar el aire presionando los bordes del relleno, dar forma alargada, retirar con cuchillo el exceso de masa en los bordes, haciendo un corte en cruz en la superficie.
- Pintar con salsa de tomates y añadir encima un poquito de *jamón*, un toque de muzarella y 2 hojas de *albahaca*.
- Cocinar en horno fuerte hasta *dorar*, cocinar la masa y fundir el queso del relleno.

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