

Calzone Napolitano

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 510 mililitros

Harina: 850 Gramos

Sal: 17 Gramos

Azúcar: 17 grs

Levadura: 20 Gramos

Relleno

Albahaca: c/n

Jamón ahumado: 200 Gramos

Mozzarella rallada: 400 Gramos

Morrones asados: c/n

Topping

Albahaca en hojas: c/n

Mozzarella: c/n

Jamón cocido: 2 Fetas

Salsa de tomate: 2 cdas

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 mozzarella 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 mozzarella 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>