

Calzone por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Agua: 400 cc

Poolish: c/n

Aceite De Oliva: 100 cc

Harina: 1 kg

Sal: 20 grs

Poolish

Agua: 100 cc

Harina 000: 100 grs

Levadura fresca: 1 grs

Relleno

Champiñones: 300 grs

Mozzarella: 500 grs

Pimienta: c/n

Tomates cherry: 250 grs

Jamón cocido: 300 grs

Albahaca: 1 Planta

Salsa de tomate: c/n

Preparación de la Receta

Poolish

- En un bol mezclar *harina*, *levadura*, agua y reservar por una noche.

Masa

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro aceite de oliva, el poolish reservado y agua de a poco hasta tomar la masa.
- Amasar hasta formar un bollo liso y cortar 3 bollos de 200 gramos y unos más grande con la masa restante.
- Dejar descansar en superficie enharinada hasta relajar y levar (60 minutos).
- Tomar el bollo grande, desgasificar y estirar de manera circular.

Armado

- Colocar en el centro *jamón cocido*, champignones salteados, tomates cherries, muzzarella rallada, hojas de *albahaca*, salsa de *tomate*.
- Cerrar la masa formamdo un semi círculo y cerrando los bordes.
- Repetir la operación con los bollos pequeños.
- Cocinar en horno a 200 °C por 15 minutos, según el tamaño.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calzone-por-juan-manuel-herrera>