

# Calzone por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



# Ingredientes

## Masa

Agua: 400 ccHarina: 1 kgPoolish: c/nSal: 20 grs

Aceite De Oliva: 100 cc

# **Poolish**

Agua: 100 cc

Harina 000: 100 grs Levadura fresca: 1 grs

#### Relleno

Champiñones: 300 grsJamón cocido: 300 grsMozzarella: 500 grsAlbahaca: 1 PlantaPimienta: c/nSalsa de tomate: c/n

Tomates cherry: 250 grs

# 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, muzarella 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