Calzone



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Sal: 1 cdita.
Agua tibia: 1/2 Taza
Harina 000: 1 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas
Levadura fresca: 7 g

Relleno

Mozzarella: cantidad necesaria
Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Provolone: cantidad necesaria
Aceite perfumado con ajo: 2 cdas
Cebolla de verdeo: 2 varas
Ajo: 2 Dientes
Orégano: Cantidad necesaria
Puerro: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol pequeño, mezclar la *levadura* desgranada, el agua tibia y 1 cucharada de *harina*
- Dejar que la *levadura* actúe y esperar a que se forme una esponja.
- En la cuba de la batidora, colocar el resto de la *harina*, la sal y el aceite de oliva
- Mezclar con el gancho amasador.
- Añadir la esponja de *levadura* y continuar amasando hasta formar un bollo que se despegue de los bordes.
- Trasladar la masa a una superficie de trabajo y trabajar espolvoreando con *harina*.

- Formar un bollo, colocar en un bol, tapar con un paño de cocina y dejar levar hasta que duplique su volumen.
- Una vez levado el bollo, "desgasificar" y estirar con un rodillo hasta darle forma.

Relleno

- Sobre una tabla, cortar las cebollas en pluma, picar el *ajo* y cortar tanto los puerros como las cebollas de verdeo en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva, cocinar a fuego mínimo las cebollas, el *ajo*, los puerros y las cebollas de verdeo hasta que se cuezan y ablanden.

Armado

- En una mitad de la masa estirada, disponer *mozzarella* rallada, provolone rallado, las cebollas salteadas y *orégano*
- Doblar la parte de la masa sin el relleno sobre la otra mitad rellena y unir los bordes.
- Hacer un repulgue para cerrar la masa -tipo empanada-, pincelar la masa con aceite de *ajo* y llevar al horno hasta cocinar la masa y derretir los quesos.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Cuando utilizas *mozzarella* para preparar pizzas o calzones, primero debes retirar toda el agua que se desprende de ella
- De lo contrario, aguará la masa.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "Recetas de Familia", de Marcela Lovegrove.

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