Pizza y calzone

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el calzone

Mortadela: 100 Gramos
Albahaca: ½ Atado
Queso muzzarella: 250 Gramos
Tomates secos hidratados: 30 Gramos
Aceitunas Negras: 30 Gramos
Queso Parmesano: 100 Gramos

Para la masa

Harina 0000: 500 Gramos
Sal: 10 Gramos
Levadura: 15 Gramos
Agua: 320 Centímetros cúbicos

Para la pizza

Papas: 3 Unidades
Queso muzzarella: 200 Gramos
Cebolla Morada: 1 Unidad
Queso Provolone: 100 Gramos
Romero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- En la maquina de pan colocar sal, *harina*, *levadura* y agua de a poco hasta que trabaje y forme el bollo.
- Una vez formado dejar levar en la máquina según indicaciones hasta duplicar su volumen.
- Dividir en 2 bollos y reservar.
- Para la pizza
- Cortar en rodajas finas con procesadora las papas.

- Estirar unos de los bollos y estirar en una pizzera con aceite de oliva en la base.
- Agregar sobre la masa provolone rallado, mozarella rallada, acomodar las rodajas de *papa* de manera concéntrica, briznas de *romero*, *cebolla* morada en juliana, sal, pimienta y llevar a horno máximo por 15 minutos aprox.

Para el calzone

- Estirar el bollo restante y darle forma rectángula.
- Acomodar en una asadera con aceite de oliva en la base y en una de las mitades a lo largo acomodar mortadela en *fetas*, tomates secos hidratados, *albahaca*, aceitunas negras descarozadas y trozos pequeños de muzarella.
- Cerrar con la otra parte de la masa y apretar bien los bordes.
- Pintar con aceite de oliva y espolvorear con queso parmesano rallado.
- Llevar a horno máximo hasta *dorar* la masa y hacer base, aprox 15 min

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-y-calzone-2