



0250 CALZONE

Ingredientes

- Harina
- Agua
- Levadura de panadero
- Sal
- Aceite de oliva
- Tomate
- Albahaca
- Ajo
- Jamón cocido
- Mozzarella
- Alcaparrones
- Aceitunas negras
- Anchoas
- Champiñón
- Huevo



Proceder

Lo primero que hay que hacer es la "masa de pizza". También hay que tener preparada la "salsa de tomate para pizza"

Enciende el horno al máximo de temperatura mientras montas el calzone

Estira la masa de pizza y esparce sobre la mitad de ella y sin llegar a los bordes un poco de salsa de tomate para pizzas

Sobre esta "mancha" de tomate puedes poner los ingredientes que gustes. Yo esta vez he puesto: taquitos de jamón cocido, mozzarella troceada, alcaparrones, unas buenas aceitunas negras a las que he quitado el hueso, unas anchoas de calidad troceadas, unas finas láminas de champiñón y por último un huevo. Espolvorea un poco de orégano sobre los ingredientes y dobla la masa de pizza para que los ingredientes queden encerrados como en una especie empanadilla gigante. Dobla los bordes de masa haciendo pliegues de uno sobre el otro para cerrar totalmente la masa

Introduce el calzone en el horno calentado al máximo durante 12 m. Mientras tanto pica un poco de albahaca

Saca el calzone del horno y decóralo con un poco de salsa de tomate por encima y la albahaca picada