

# Calzone (na još jedan način)



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 500 g mekog bijelog pšeničnog brašna tip 400
- 7g suhog kvasca
- 2 čajne kašičice šećera
- 1 čajna kašičica soli
- 100 ml ulja
- 250 ml svijetlog piva (sobne temperature)

### Nadjev:

- 400 g prase
- 400 g šampinjona
- 250 g mozzarella sira
- ulje za prženje
- so, biber, biljni začin po želji

### Premaz:

- 1 žumanjak + kašika slatkog vrhnja
- susam

## Izrada:

Prvo pripreмимо tijesto:

U posudu prosijemo brašno, dodamo suvi kvasac, malo promiješamo, zatim dodamo i šećer, so, ulje i pivo i zamijesimo glatko tijesto. Oblikujemo kuglu, posudu prekrijemo prozirnom folijom i ostavimo da nadolazi na sobnoj temperaturi.

Nadjev:

Prasu oprati i narezati na kolutiće. U dublju širu tavu sipati malo ulja, staviti na srednju temperaturu i kad se zagrije dodati prasu i dinstati uz dodatak soli i bibera uz povremeno miješanje. Dok se prasa dinsta operite i očistite šampinjone te narežite na tanke ploškice. Kad je prasa gotova prebacite je u zdjelicu, a sasvim malo ostavite u tavi, dodajte još malo ulja i sad izdinstajte i šampinjone uz dodatak malo soli i bibera (ovaj korak radim ovako jer su mi šampinjoni najljepši kad se dinstaju samostalno, vi radite kako želite i kako ste inače navikli). Nakon što je isparila voda koju su šampinjoni pustili dinstajte još malo i gotovi su. Dodati ih u zdjelu sa prasom i sve zajedno promiješati, probati i ako je potrebno još začiniti dodatno po ukusu. Kad se smjesa malo prohladi dodati male komadiće mocarele koju ste iskidali rukama.

Do sad bi i tijesto trebalo nadoći, ako nije ostavite ga još malo, a ako jeste premijesite ga u zdjeli a zatim prebacite na radnu površinu i podijeliti na 8 kugli jednake veličine (svaka oko 100-110 g težine). Radnu površinu pospemo sa malo oštrog brašna i kuglice rastanjimo oklagijom ovalno na cca 3-4 mm debljine. Filujemo nadjevom koji također podjelimo na 8 dijelova. Smjesu rasporedimo na jednu polovinu tijesta (ivice u širini otprilike 1 cm ne filujemo). Preklopimo drugom polovinom tijesta i pritiskom viljuške po preklopljenom obodu spojimo tijesto. Prebacimo u pleh podložen papirom. Na moj pleh od rerne dimenzija 39x28 cm, stanu 4 kalcone. Dakle, trebaće vam 2 ovakva pleha. Ja prvo pripremam 4, zatim uključim rernu na grijanje na 200 st. s ventilacijom, a zatim kratko viljuškom promiješam žumanjak uz dodatak 1 kašike slatkog vrhnja. Ovom smjesom pomoću kista premazati kalcone i posuti susamom (po želji). U zagrijanu rernu staviti pleh i smanjiti temperaturu na 180 st. Ja pečem tačno 15 minuta a vi pečenje i temperaturu prilagodite svojoj rerni. Dok se prva tura peče na isti način pripremam i drugu i po vađenju prvog pleha odmah ubacim i drugi, još 15 min pečenja i gotovo. Ostaviti ih 10 min da se prohlade prekrivene suhom kuhinjskom krpom a zatim su spremne za jelo.

Prijatno!