KALZONE (İTALYA)

KALZONENİN HAMURU VE HARÇ MALZEMELERİ. PİZZANINKİYLE AŞAĞI YUKARI AYNIDIR. AMA HAMUR YUVARLAK AÇILMAK YERİNE HARÇ YERLEŞTİRİLDİKTEN SONRA KAPATILIR. KALZONE, İTALYA'NIN ÇEŞİTLİ BÖLGELERİNDE HİLAL. KARE VB. BİÇİMLERDE HAZIRLANIR.

500 g un (elenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
15 g (3 çorba kaşığı) yaş maya
1 çorba kaşığı zeytinyağı
500 g iri domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra küp biçiminde doğranmış)
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
bir tutam taze çekilmiş karabiber
175 g az yağlı dil peyniri (dilimlenmiş)
60 g pastırma (ya da prosciutto,doğranmış)

Hamuru hazırlamak için. unu ve tuzun 3/4'ünü büyük bir kâseye koyup, ortasını havuz gibi açın.
Yaş mayayı 15 cl ılık suyla bir kâseye koyup, maya çalışmaya başlayıncaya kadar (10-15 dakika) bir kenarda bekletin (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki kullanım notuna uyun). Maya köpüklenmeye başlayınca, kâsedeki unun ortasına döküp, 15 el (1/2 su bardağından biraz çok) ılık su ekleyerek, esnek bir hamur elde edinceye kadar karıştırın (fazla katı olursa, biraz daha ıhk su ekleyin). Hamuru unlanmış tezgâha aktarıp, esnek, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) yoğurun. Sonra yeniden kâseye aktarıp, ılık bir yerde hacmi 2 kat artıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) dinlendirin.
Harcı hazırlamak için, küçük bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca domatesleri ve salçayı ekleyip, 5 dakika pişirin. Kekik, tuzun geri kalanı ve karabiberi katıp, tencereyi ateşten alarak bir kenarda soğumaya bırakın.
Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Hamuru unlanmış tezgâha aktarıp, 10 eşit parçaya ayırarak, her parçayı merdaneyle yaklaşık 20 x 10 cm boyutlarında açın. Her dikdörtgenin yarısına tenceredeki domatesli karışımdan (tencerede biraz kalmalıdır) koyup (bir kenarında biraz boşluk kalmalıdır), üstüne dil peyniri ve pastırma dilimlerinden yerleştirin. Sonra dikdörtgenlerin kenarlarını, parmaklarınızı suya batırarak nemlendirip, hamurların boş bölümlerini harçlı bölümlerin üstüne kaplayın. Parmaklarınızla bastırarak iki kenarlarını yapıştırın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayıp, kalzoneleri tepsiye dizerek tencerede kalan domatesli karışımı da bir fırçayla üstlerine sürün. Sonra üstlerini yağlanmış plastik film kaplayıp, bir kenarda 10 dakika kabarmaya bırakın. Tepsiyi fırına sürerek, kalzoneleri şişip, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (8-10 dakika) pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alarak sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28196 • adı:Kalzone (İtalya) • gönderen:zehir zerrin • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:05