CALZONE

Hamur için:
2 su bardağı un
3/4 bardak ılıkça su
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
Sos için:
1 kutu (400 gram) doğranmış domates konservesi
1 çorba kaşığı tatlı kırmızıbiber salçası
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz ve karabiber
Her pizza için 100 gram dil peyniri

Hamur malzemelerinin tümünü büyükçe bir cam kâsede kaşıkla iyice karıştırın. Hamuru ister unlanmış bir yüzeyde ellerinizle yoğurun, isterseniz yoğurmadan kabarmaya bırakın. Üzerine streç film örtün. Sıcak bir yerde yarım ila bir saatte kabarır. İlk hacminin iki misli hacme ulaşınca kabarmış demektir.
Domates konservesini blender içine boşaltın, kekik, karabiber, tuz ve zeytinyağını da ekleyip iyice öğütün. Bir tencereye aktarın ve yüksek ateşte 5 dakika kaynatıp suyunu hafifçe uçurun. Soğumaya bırakın. Domates sos bu tarif için fazla, gerisini cam kavanoza koyup buzdolabında saklayın.
Fırını 300 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisi büyülüğünde bir yağlı pişirme kâğıdı kesin. Kabarmış olan hamuru elinizle bastırarak havasını boşaltın. Sonra bir parça koparıp elinizle yuvarlayarak unlu bir zemine koyun. Merdaneyle hamuru döndüre döndüre biraz inceltin. Yağlı kağıdı tezgaha serin, incelttiğiniz hamuru kağıdın üstüne koyun ve hamurun üzerine un serperek, merdaneyle inceltmeye devam edin. İncelik 3 milimetre olacak ve hamur daire şeklinde olacak.
Hamurun bir yarısına, ama kenarlardan ikişer santim uzakta kalacak şekilde, önce 4 kaşık domates sosu sürün. Sosun üzerine peynirleri serpin. İlave ricotta tadı zenginleştirir. Zeytin ve sucuk da ekleyebilirsiniz. Malzemelerin ortasına bir çukur açıp çukurun içine bir yumurta kırın. Yumurtanın beyazı dışarı akmasın.
Hamurun malzemesiz kısmını, tam ortadan, malzemeli kısmın üstüne kapatın. Parmaklarınızı unlayıp kenarlara bastırarak yapıştırın. Ellerinizi unlayın ve hamurun kenarlarını yukarı doğru kıvırıp tekrar bastırın.
Hamurun üzerine fırçayla yumurta sarısı veya yoğurt sürebilirsiniz. Fırın 300 dereceye gelince fırındaki sıcak tepsiyi alın ve yağlı kağıtla birlikte pizzayı tepsiye koyun. Fırının taban kısmında 7 dakika pişirip çıkarın. Sıcak servis edin.

Not: Bir tür kapalı İtalyan pidesi-pizzası olan calzone, mozzarella, ricotta, dil, kaşar, parmesan gibi peynir çeşitleri ile hazırlanan, isteğe göre salam, zeytin, fesleğen, biber gibi malzemelerin de katıldığı bir lezzettir. Yarım ay şeklindedir ve özellikle Güney İtalya?da (Napoli, Calabria) oldukça sevilir.

© lezzetler.com tarif no:130891 • adı:Calzone • gönderen:piyango • indirme tarihi:31.08.2025 - 00:24