KARALAHANALI CALZONE (İTALYA)

500 g karalahana (ayıklanıp, yıkanmış)
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
2 kırmızı soğan (kabukları soyulup, doğranmış)
2 küçük havuç (kazınıp, her biri boylamasına 4'e kesildikten sonra, parçalar 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
8 cl (1/3 su bardağı) sirke (tercihen elma sirkesi)
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı adaçayı
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
150 g lor peyniri (tercihen yarım yağlı)
3 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
1 çorba kaşığı mısır unu
1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı:
Hamuru:
1 g (1 çorba kaşığı) kuru maya
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
300-325 g sert un
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Hamuru hazırlamak için, bir kâseye 25 cl. (1 su bardağı) ılık su koyup, tozşekeri ve kuru mayayı serperek, karıştırın. Kâseyi ılık bir yerde, kabarcıklar belirmeye başlayıp, mayanın hacmi 2 kat artıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) bekletin. Bu arada unu bir salata kâsesine eleyip, tuzu serperek, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa kâsedeki suda erimiş mayayı boşaltıp, 15 d (3/5 su bardağı) ılık su ve zeytinyağını ekleyerek, hamuru parmaklarınızla yapış yapış olmaya başlayıncaya kadar karıştırın (iyice yapış yapış olursa, her seferinde 1 çorba kaşığı hesabıyla 30 g'a [4 çorba kaşığı] kadar un ekleyebilirsiniz). Hamuru top haline getirip, unlanmış mutfak tezgâhına aktararak, kaygan ve esnek bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurun.
Çukur bir tabağın dibine fırçayla biraz ayçiçek yağı sürüp, hamur topunu içine koyarak, her yanı yağlanıncaya kadar altüst edin. Sonra üstünü nemli bir bezle örtüp, hava akımı olmayan ılık bir yerde, hacmi 2 kat artıncaya kadar (yaklaşık 1,5 saat) bekletin.
Bu arada, domates parçaları, soğan parçaları, havuç parçaları, sirke, sarımsak, adaçayı, tuz ve karabiberin yarısını bir tencerede karıştırıp, tencereyi harlı ateşe oturtun ve karışımı ara sıra karıştırarak, 10 dakika pişirin. Ateşi biraz kısıp, bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) orta ateşte pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayın-ca karalahanaları koyup, tencerenin kapağını kapatarak, karalahanaları 4 dakika pişirin. Altüst edip, 4 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve karalahanaları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Sonra avucunuzda iyice sıkarak bütün suyunu süzdürüp, mutfak tezgâhı üstünde top haline getirin ve topu, 0,5 cm kalınlığında doğrayın. Karalahana şeritlerini çukur bir tabağa koyup, lor peyniri, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve kalan karabiberi ekleyerek, bir kenara bırakın.
Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Hamuru bekletme süresinin bitiminde unlanmış mutfak tezgâhına aktarıp, avu-cunuzun içiyle yassıltarak, 4 eşit parçaya kesin. Sonra her parçayı mutfak rulosuyla, 12 cm çapında açın.
Her yuvarlağın üstüne kaşıkla, kenarlarda çepeçevre 1 cm boşluk bırakarak, tabaktaki karalahanalı harcı bölüştürün; üstlerine de kaşıkla tenceredeki domatesli sostan döşeyip, hamurları harçların üstüne katlayın ve parmaklarınızla bastırarak, uçlarını yapıştırın.
Bir fırın tepsisine mısır ununu serpip, üstüne pideleri yerleştirin. Her pidenin üstüne fırçayla çiçekyağından sürüp, tepsiyi fırına vererek, pideleri üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, pideleri bir servis tabağına aktararak, sıcak sıcak servis yapın.

Not: Hamuru blendırda hazırlamak isterseniz, blendır kabına 300 g. un ve 1/4 tatlı kaşığı tuz koyup, bir-iki saniye karıştırın. Bir kâseye yukarda anlatıldığı gibi, kabarcıklar oluşmaya başlamış erimiş maya, 15 cl (3/5 su bardağı) ılık su ve 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, iyice karıştırın. Bu karışımı, blendır kabındaki karışıma, sürekli karıştırarak ve un yedikçe azar azar katarak ekleyip, blendırı hamur kabın çeperlerinden ayrılmaya başlayıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) karıştırın (hamur top haline getirilemeyecek kadar yapış yapışsa, her seferinde 1 çorba kaşığı hesabıyla 30 g'a [4 çorba kaşığı] kadar un ekleyebilirsiniz). Hamuru unlanmış mutfak tezgâhına aktarıp, 5 dakika yoğurduktan sonra, yukarda anlatıldığı gibi kabarmaya bırakın.
Not: Calzone; İtalyan mutfağında pizza hamuru ile hazırlanan pidelerdir.

© lezzetler.com tarif no:32436 • adı:Karalahanalı Calzone (İtalya) • gönderen:Hafize Eray • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:00