

Calzone

Ingredienser

Deg

25 g Färskjäst
1,5 dl Kallt vatten
2 msk Olivolja
1 tsk Flytande honung
0,5 tsk Salt
4,5 dl Vetemjöl

Tomatsås

1 tsk Flytande honung
2 st Vitlöskklyfta
1 tsk Olivolja
400 g Konserverad tomatkross
0,5 tsk Salt
0,25 tsk Grovmalen svartpeppar
1 tsk Torkad oregano
0,5 tsk Torkad basilika

Fyllning

100 g Skinka
100 g Mozzarella
50 g Jarlsbergsost
2 msk Färsk basilika

Calzone är en pizza som viks på hälft med mycket fyllning i mitten. Ett recept ger två pizzor.

Förberedelsetid: 02:00

Tillagningstid: 00:12

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

- Smula ner jästen i en köksassistentskål och håll över vattnet. Rör om tills jästen lösts upp.
- Tillsätt olivolja, honung och salt. Tillsätt vetemjölet lite i taget under ständig omrörning. Knåda degen i köksassistenten i 10 minuter. Ta bort från maskinen. Täck med en bakduk och låt jäsa på ett varmt ställe i 1,5 timme.
- Koka tomatsåsen medan degen jäser. Skala och finhacka lök och vitlök. Häll olivolja i en liten kastrull och hetta upp. Fräs löken i ett par minuter och tillsätt därefter vitlöken och fräs i ytterligare två minuter. Häll på tomatkross och smaka av med salt, peppar, basilika, oregano och honung. Låt såsen småputtra på låg värme i 30 minuter. Ställ åt sidan för att svalna.
- Värm ugnen till 225 grader och lägg en ugnsplåt in i ugnen för att värmas.
-

Stjälp ut pizzadegen på ett mjölat bakbord och dela degen i två. Kavla ut degbitarna till stora rundlar med 35 centimeter i diameter. Placera på varsitt bakplåtspapper.

6.
Pensla halva degen med tomatsås men lämna cirka 2 centimeter tomt längs kanten.

7.
Strimla skinkan och riv mozzarellan i bitar och strö över tomatsåsen. Hyvla skivor av Jarlsberg-osten och placera på den övriga fyllningen. Strö hackad basilika överst.

8.
Vik pizzen på hälften så att fyllningsdelen blir på botten. Se till att kanterna är ordentligt hopvikta. Ta ut den varma plåten ur ugnen och lyft över calzonen på plåten. Grädda i mitten av ugnen i 12 minuter.