



## Mini calzone

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

#### ciasto

- mąka pszenna - 500 gramów
- drożdże - 4.5 gramów
- cukier - 50 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- woda - 300 gramów

#### farsz

- śmietana - 200 mililitrów
- szynka - 200 gramów
- szalotki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 80 mililitrów
- parmezan lub inny podobny ser - 60 gramów
- świeża bazylija - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto połącz ze sobą, dobrze wyrabiając. Gotowe ciasto przykryj czystą płócienną ściereką i odstaw na 40 minut w ciepłe miejsce, tak aby ciasto mogło wyrosnąć.
2. Po tym czasie ciasto jeszcze raz wyrób ręką, podsyp trochę mąką i podziel na 8-9 kul tej samej wielkości.
3. Na stolnicy lub gładkim blacie stołu, delikatnie podsypanym mąką, rozwałkuj lub rozciągnij ręką ciasto formując małe ok. 12 cm okrągłe placki. Odstaw na 10 minut w ciepłe miejsce
4. Na patelni na gorącej oliwie podsmaż szalotkę pokrojoną w plastry, dodaj pokrojoną w kostkę szynkę, suszone pomidory pokrojone w paseczki i posiekany czosnek. Całość podsyp delikatnie mąką, zalej śmietaną, zagotuj. Następnie dodaj ketchup, starty parmezan oraz posiekaną bazylię. Gotowy sos odstaw do lodówki, aby zupełnie wystygł.
5. Zimny, gęsty sos nałóż na małe placki. Brzegi ciasta posmaruj wodą, a następnie sklej je ze sobą. Na koniec brzegi dociśnij widelcem.
6. Calzone ułóż na pergaminie na odwróconej do góry nogami blasze z piekarnika, a następnie wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 10-15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)