



Pierogi calzone

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- drożdże - 40 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- ciepła woda - 250 mililitrów
- szynka - 1 sztuka
- ser - 1 sztuka
- oregano - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wsypujemy do miski, następnie wyjmujemy drugą, mniejszą miskę (taką, żeby zmieściła się szklanka wody i trochę mąki) i wlewamy do niej ciepłą wodę. Wkruszamy do niej drożdże i mieszamy aż znikną grudki. Następnie bierzemy łyżkę stołową i z dużej miski przesypujemy 3 dosyć czubate do miski mniejszej (z drożdżami i wodą) i mieszamy. Po wymieszaniu przykrywamy miskę ścierką (najlepiej obie miski, co by kot nie wlaźł) i zostawiamy na 10 minut. W tym czasie możemy przygotować sos i pokroić rzeczy które włożymy do środka (pamiętajcie żeby schować do lodówki albo chociaż do szafki, bo ser potrafi szybko uschnąć :c).
2. Po 10 minutach wlewamy to, co jest w małej misce do dużej i mieszamy łyżką, aż wysiądą nam mięśnie (ciasto zrobi się jednym wielkim kłocem). Wtedy odkładamy łyżkę i zaczynamy gniesć rękoma wspomagając się drobnymi ilościami mąki do miski, aby ciasto nie kleiło nam się do rąk. Po ok 2-3 minutach gniesienia powinno być już elegancko wygniecione. Bierzemy wyrzuconą wcześniej łyżkę, odwracamy drugą stroną i dziabamy, aby do środka mogło dostać się powietrze. Zostawiamy na 4-5 minut.
3. Dobra, ciasto mamy gotowe, zaczynamy kleić pierogi. Bierzemy z dużej kulki garść ciasta (na oko) i rozgniatamy na mały placek (trochę mniejszy od 22 letniej, męskiej dłoni :) Smarujemy z jednej strony serkiem topionym (albo sosem pomidorowym), nakładamy farsz. Zaginamy na pół, zaklejamy krawędzie dokładnie. Układamy na blachę papier do pieczenia i na niego kolejne pierożki tak, by się nie skleły. Kontynuujemy robienie calzone aż skończy się ciasto lub składniki do środka.
4. Wstawiamy do pieca na 185 stopni na 15-20 minut, sprawdzać co 5 minut czy się nie przypala.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl