

Calzonetti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 50 g
- cukr krupice 1 lžička
- sušené droždí 2 lžička
- eidam 50 g
- hladká mouka 400 g
- mozzarella 100 g
- olej 4 lžíce
- sůl 1 lžička
- šunka 50 g
- tvaroh 250 g
- vejce 3 ks
- voda 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větší míse smícháme hladkou mouku, špetku soli a sušené droždí. Přidáme olej, teplou vodu a vejce. Těsto důkladně zpracujeme, přikryjeme a necháme v teple alespoň hodinu kynout. Pokud máme domácí pekárnu, nejdříve dáme tekuté přísady, potom sypké a použijeme program Těsto.

Mezitím si připravíme nádivku. V míse rozmícháme tvaroh s tvrdým sýrem a vejcem. Do směsi vmícháme nadrobno nakrájený salám, šunku, pokrájený sýr mozzarella a osolíme a opeříme. Vykynuté těsto vyválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme z něj kolečka o průměru 7 cm. Do středu každého kruhu dáme lžici nádivky. Těsto přeložíme přes střed a okraje dobře přitlačíme. Naplněné calzonetti vložíme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme asi 20 minut v troubě vyhřáté na 180°C.

Poznámka:

1 lžička soli do těsta. do náplně dle chuti.

jedno vejce do těsta, jedno do náplně a jedno na potřetí