



CALZONE

Con mix panificables



PREPARACIÓN

INGREDIENTES MASA

250 g. de harina mix pan

12 g. de levadura

160 g. de leche

1 yogur

25 g. de aceite de oliva

6 g. de sal

15 g. de azúcar invertido (opcional) o miel.

Para pintar y engrasar los moldes: 30 g. de aceite de oliva

Para estirar: 75 g. de harina de arroz



ELABORACIÓN

- Echar en un bol el azúcar invertido o la miel, el aceite de oliva, el yogur, la leche, la levadura y dejar actuar durante dos minutos.
- Transcurrido el tiempo, echar la harina, la sal y amase.
- Pasados 10 minutos, retirar y pasar a una mesa.



INGREDIENTES

CALZONE

- 30 g. de aceitunas negras s/h.
- 1 tomate
- 33 g. de jamón cocido
- 100 g. de champiñones
- 24 g. de queso parmesano
- 40 g. de aceite de oliva virgen extra
- 1 g. de sal
- 150 g. de queso mozzarella
- 50 g. de salsa de tomate
- ½ g. de orégano.



ELABORACIÓN CALZONE

- Cortar las aceitunas negras en dados pequeños.
- Pelar los tomates y cortarlos en 6 rodajas.
- Laminar el queso mozzarella.
- Cortar el jamón cocido en lardones.
- Limpiar los champiñones y laminarlos.
- Saltear los champiñones en una sartén con el aceite de oliva hasta que estén "al dente" y ponerlos a punto de sal.
- Rallar el queso parmesano.



ELABORACIÓN CALZONE

- Rellenar cada calzone con: salsa de tomate, 3 rodajas de tomate natural, aceitunas negras, rúcula, jamón cocido, un poco de orégano, de champiñones salteados previamente en una sartén con aceite, queso parmesano y mozzarella.
- Plegar en dos, repulgar el borde y pintar con agua.
- Posteriormente pasarlos a una bandeja con papel vegetal.
- Hornear a máxima potencia durante 10 minutos como máximo.

