RecetaKA

CALZONE



Ingredientes para 6 personas: Para la masa: 500 g Harina de fuerza / 250 g de agua / 12,5 g de levadura fresca / 1 cucharadita de sal / 4 cucharadas de aceite de oliva. **Para el relleno:** 4 cdas de tomate triturado / 1 cda de orégano / 80 g de salami / 150 g de mozzarella rallada / 40 g de queso parmesano rallado / pimienta negra

CONTIENE GLUTEN

LACTEOS

Elaboración de la masa

1. Colocar la harina en un bol, agregar la sal y mezclar. Hacer un hueco en el centro.
2. Poner la levadura desmenuzada en el agua tibia, disolver bien e incorporar al bol.
3. Mezclar perfectamente hasta integrar todos los ingredientes y volcar a la mesa previamente enharinada.
4. Amasar hasta lograr una masa homogénea y suave.
5. Cubrir el bol con un paño y dejar que fermente hasta duplicar su volumen. (aprox. 1h a 1,5h)

Elaboración del relleno: En un recipiente mezclar los quesos, el salami, el orégano y la pimienta

Elaboración del calzone

1. Volcar la masa sobre la mesa previamente enharinada y amasar ligeramente para quitar el aire.
2. Dividir la masa y formar bolas y estiras con un rodillo hasta obtener una forma circular.
3. Poner una cucharada de tomate triturado sobre la mitad de la masa y esparcir con la parte curva de la cuchara sin llegar a los bordes
4. Con una cuchara colocar el relleno sobre el tomate. Plegar la masa sobre sí misma y sellar los bordes.
5. Hornear a 180º durante 20’

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*