



Calzone

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	26 Mins
Stuks	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met cime di rapa (broccoletto) en salsiccia

Deeg

- 500 g bloem
- 1 tl zout
- ½ blokje gist (ca. 20 g)
- 300 ml water
- 3 el olijfolie

Vulling

- 200 g lucanica of varkensbraadworst
- 2 sjalotten, gehakt
- 2 knoflooktenen, geperst
- 200 g cime di rapa (broccoletto), grof gehakt
- 100 g artisjokharten in olie, uitgelekt, in vieren gesneden
- 100 g bladspinazie
- 2 tl venkelzaad, fijngestampt
- olijfolie om aan te braden
- kleine hoeveelheid zout
- kleine hoeveelheid peper
- 1 buffelmozzarella, uit elkaar geplukt
- 50 g ricotta





Vormen

grof gemalen durumbloem
of "Knöpfli"-bloem voor het
uitrollen

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.

Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.

Vulling

De worsten ontvellen en het worstvlees in olijfolie in een grote pan op hoog vuur aanbraden. De overige ingrediënten tot en met het venkelzaad toevoegen en meestoven. Met peper en zout op smaak brengen. De vulling laten afkoelen.

De mozzarella en de ricotta toevoegen en eronder mengen.

Vormen

Het deeg op een met bloem bestuifd werkvlak kort kneden en 4 bollen vormen. Elke bol uitrollen tot een rondje van 5 mm dik.

Ongeveer $\frac{1}{4}$ van de vulling over elk een helft van het deeg verdelen. Hierbij een rand van ca. 2 cm vrij laten. De vrije helft van het deeg over de vulling leggen en de rand van het deeg goed aandrukken.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met PizzaPlus voor op 230 °C.

Bedek een bakplaat met bakpapier en leg er elk 2 calzoni tegelijkertijd op. Schuif de bakplaat op het middelste niveau erin en laat 13 minuten bakken.

Deze stappen herhalen.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

PizzaPlus 230 °C gedurende 13 Mins

Gerecht eruit nemen. Tweede lading erin schuiven. Verder bakken.

PizzaPlus 230 °C gedurende 13 Mins





Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 26.01.2022

