



# Calzone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 50 Min.  
Tempo di riposo 1 Ore  
Tempo di cottura 26 Min.  
Pezzo 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con cime di rapa e salsiccia

## Impasto

500 g di farina bianca  
1 CT di sale  
½ dado di lievito (circa 20 g)  
300 ml di acqua  
3 CM di olio d'oliva

## Ripieno

200 g di luganiga o salsiccia di maiale  
2 scalogni, tritati  
2 spicchi d'aglio, schiacciati  
200 g di cime di rapa, tritate grossolanamente  
100 g di cuori di carciofo sott'olio, sgocciolati, tagliati in quattro  
100 g di spinaci in foglia  
2 CT di semi di finocchio, pestati  
olio d'oliva per rosolare  
un po' di sale  
un po' di pepe  
1 mozzarella di bufala, spezzettata  
50 g di ricotta





## Modellare

---

semola di grano duro o farina  
per knöpflì per stendere

## Impasto

---

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e liscio.  
Formare una palla.

Lasciar lievitare coperto in una ciotola per circa 1 ora finché non sarà raddoppiato di volume.

## Ripieno

---

Spelare la salsiccia e rosolare la carne in olio d'oliva a fuoco vivo in una pentola capiente.  
Aggiungere il resto degli ingredienti fino ai semi di finocchio inclusi e soffriggere il tutto.  
Condire con sale e pepe. Lasciar raffreddare il ripieno.

Aggiungere la mozzarella di bufala e la ricotta e incorporarle.

## Modellare

---

Lavorare brevemente l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare 4 palline. Stendere ogni pallina a formare un disco spesso 5 mm.

Stendere ¼ del ripieno su ogni metà disco di pasta lasciando un bordo libero di circa 2 cm.  
Coprire il ripieno con l'altra metà del disco di pasta e premere bene sui bordi.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 230 °C.

Disporre 2 calzoni insieme su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere sull'appoggio centrale per 13 minuti.

Ripetere l'operazione.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con PizzaPlus**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**PizzaPlus 230 °C per 13 Min.**

**Prelevare l'alimento. Inserire la 2° infornata. Proseguire la cottura.**

**PizzaPlus 230 °C per 13 Min.**

## Accessori

---

Teglia





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

