



**CALZONE**

**CHEF: JOAQUIM NUNES**

### **Ingredientes massa**

½ Kg de farinha especial  
20 gr de fermento biológico  
15 gr de sal  
15 gr de açúcar  
20 ml de azeite extra virgem  
200 ml de água mineral aproximadamente

### **Ingredientes recheio**

01 colher de molho ao sugo caseiro  
02 fatias de Mussarela  
02 fatias de presunto  
02 rodela de tomate maduro  
02 colheres de palmito picado  
QB\* Requeijão cremoso (tipo catupiry)  
QB\* Parmesão ralado

### **Preparo**

Misture a farinha com o açúcar. Dissolva o fermento na água. Acrescente o fermento dissolvido na farinha, bata por 10 minutos. Acrescente o sal e o azeite. Após 20 minutos na batedeira, dividir a massa em 6 porções iguais moldando uma bolinha (massa firme). Descansar em temperatura ambiente por 10 minutos tampado com um filme plástico. Após o descanso abrir a massa com um rolo com a espessura de 4mm formando um disco de 22 cm, aproximadamente. Recheiar colocando na seqüência: molho ao sugo, mussarela, presunto, palmito, tomate, requeijão a gosto e orégano. Todos no espaço de meia lua para possibilitar o fechamento tipo pastel. "Costurar" os calzones projetando a massa de fora para dentro. Pincele com água e polvilhe parmesão por cima. Asse em forma polvilhada em forno a 280C° de 10 a 20 minutos dependendo do forno. Ao retirar servir quente com azeite, acompanhado com folhas de rúcula e tomate italiano.

Rendimento: 6 unidades

### **Observação**

Na batedeira: 20 minutos em velocidade média  
Manual : Sovar por 30 minutos (para desenvolver a rede de glúten)

\*QB - Quanto bastar

### **Pizza Scuola**

**Tel: 31 3225.3225**

**Rua Grão Mogol, 447 - Carmo - BH/MG**