Calzone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **170 g**mleka
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **1/2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **20 g**kvasca

Za fil:

- **100 g**šunke (rendana)
- **100 g**kackavalja
- **po ukusu**kecap
- **100 g**šampinjona

Za premaz:

- **1**jaje
- **50 g**susama
- **50 g**rendanog kackavalja

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mleku, dodati pola kašicice šecera. Prosejati brašno, pa dodati sve sastojke i razmucen kvasac i umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste nekih 45 minuta. Šampinjone sitno iseckati i prodinstati na malo ulja, oko 5 minuta. Šunku narendatii dodati kecap po ukusu i na kraju prohladjene šampinjone. Kada je testo naraslo, premesiti i dodati po potrebi još malo brašna ako se lepi. Razvuci testo oklagijom, seci krugove vecom modlom za piroške (ima ih u svakoj plastikari ili pijaci), staviti po kašicicu fila i malo rendanog kackavalja i dobro preklopiti testo u modli. Premazati žumancetom i posuti susamom i rendanom kackavaljom. Peci na 180-200 C 25-30 minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju. ****PRIJATNO****

Savet