

Calzone pizza - pizza sendvic



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo za 3 sendvica:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **8 kašika** maslinovog ulja
- **300 ml** vode

Za nadev:

- **oko 250 ml** paradajz sosa
- **po želji** suhomesnatog -
- šunkarica, pecenica, suvi vrat, kulen
- **malo** origana
- **oko 20 g** kackavalja

Priprema

U brašno dodati kvasac i so, toplu vodu i ulje, i zamesiti testo. Ostaviti ga da odmori 10-ak minuta dok se pripremi fil. Suhomesnato tanko isecite, u paradajz sos dodajte origano i izmešajte, a kackavalj isecite na kockice. Testo podelite na 3 dela, i svaki razvucite u koru debljine do 3mm. Na polovinu kore nanosite trecinu paradajz sosa, trecinu suhomesnatog, i trecinu kackavalja. Slobodnu polovinu kore prebacite preko nadeva, pa krajeve izuvijajte ka unutra. Postupak ponovite i sa preostale dve kore.

Prekrijte sendvice krpom da odmore dok se rena zagreje na 200 stepeni.

Sendvice prebacite na papir za pecenje, a onda ispod papra podvucite rešetku iz rerne. Sendvice pecite bliže gornjem grejacu do 15 minuta, i postepeno snižavajte temperaturu.

Gotove sendvice premažite maslinovim uljem.

Savet