

Pizza Calzone



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** brašna
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja
- **1 dl** mlake vode
- paradajz sos
- salama
- parmezan
- trapist

Priprema

U brašno dodati kvasac i so. Promešati i dodati ulje i vodu. Dobro umesiti testo da bude nelepljivo za prste. Pa ostaviti 5 minuta da odmori. Umesiti i razvuci na debljinu oko 2mm. Ne brašniti testo puno, tek toliko da se ne lepi za podlogu. Po želji dodajte punjenje. Na jednu polovinu testa dodajte paradajz sos, salamu, parmezan, trapist. Preklopiti testo pa pritisnuti krajeve. U paradajz sos možete dodati malo šecera, origana, ulja. Ili možete koristiti kecap. Pažljivo preneti u pleh pa ostaviti 10 minuta, dok se rerna ne ugreje. Peci na oko 250 C oko 10 minuta. Pleh staviti što bliže gornjem grejacu. Peci do željene boje. Pizzu Calzone premazati uljem ili maslacem vruću, tek izvaenu iz rerne.

Savet

Od ove smese dobije se jedna vea ili dve manje preklopljene pizze. Brza i ukusna veera.