

Calcona



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** brašna
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja
- **1 dl** mlake vode

Za premaz:

- **1 dl** pasiranog paradajza
- **1 kašika** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 prstohvat** origana

Za nadev:

- **po 3-4 šnite** šunke
- **po 2-3 šnite** trapista, mocarele
- **maloputera** ili ulja za premaz

Priprema

U ciniju sipati sve sastojke za testo pa zamesiti sa toplom vodom. Ostaviti testo 5 minuta da stoji pokriveno

krpom. Posle toga meriti testo još minut pa ga rasklagijati tanko (2mm).

Dok stoji testo spojiti sastojke za premaz.

Na jednu polovinu rasklagijanog testa staviti premaz.

Na premaz staviti 3-4 šnita šunke, a na nju 2-3 lista sira.

Preklopiti testo preko polovine. Viljuškom pritiskati krajeve da se spoje, a onda ih prstima ubrzati ka unutra kako se ne bi otvorila pri pečenju i iscurio sadržaj.

Može se peci na dva načina ili u plehu na peki papiru ili kalconu odmah staviti na papir pa je ostaviti 10 minuta da naraste pa onda pažljivo preneti papir sa kalconom na rešetku iz rerne i tako je peci na 230°C dok ne bude rumena, nekoliko minuta. Rešetku ili pleh staviti na što viši nivo u rerni.

Pecenu kalconu izvaditi iz rerne i odmah je premazati cetkicom sa malo putera ili ulja.

Savet

Kalconu obino pravim od testa za klasinu pitu, ali ovaj put sam probala ovaj recept koji sam videla na netu. Testo mi je liilo na testo za pitu i kad je bilo peeno nekako je bilo tvrdo, ali posle samo par minuta bilo je sasvim meko i ukusno. Možete podeliti testo na dva dela i dobiti sve manje, a ne samo jednu kalconu. Ja sam sastojke uvela za polovinu i napravila tri kalcone koje su bile sasvim solidne veliine. Veoma su ukusne i što je takoe bitno sve je brzo gotovo, za 25-30 minuta imate doruak na stolu. Ja sam na onako vrele, posle premazivanja posula još malo rendanog sira, budu još sonije.