Pizza calzone



Sastojci

450g brašna

4 g kvasca

Žličica soli

Pol zlicice šećera

240ml vode +/-

1 žličica ulja

Gris za razvlacenje tijesta sa rukama

Priprema

Sve sastojke zamijesite, možete mikserom da prije proradi gluten. Ostavite pola sata i razdijelite na loptice, ja sam dobila 5 loptica za 5 većih pizza. Tijesto rastanjite i nadjenite po vašoj želji. Pola pizze preklopite da dobijete calzone a drugu polovicu ostavite da bude pizza, preklopljeni dio izbodite vilicom.

Ovdje su koraci za pečenje

1. Upali pećnicu na 250 stupnjeva

2. Resetka neka je na sredini tamo ćete staviti

3. Na dno pećnice uzmite bilo koji protvan i u njega stavite 1 čašu vode

4. Neka se pecnica i ta voda na dnu protvana dobro zagriju

5. Na srednju resetku u drugom protvanu stavite peći pizzu, ostavite je tako 10 minuta

6. Nakon 10 minuta izvadite oprezno protvan sa vodom (ne otvarajte pećnicu a da vam je glava kod nje)

7. Pizzu pecite još 10 minuta To je to para nam je pomogla da nam nadjevi ne izgore a na taj način smo poluispekli tijesto koje ce na kraju biti onako zvakasto baš kao pizza a ne kruhasto kao sve ostalo pizzu koju sam radila dobro sam rastanjila jedino deblje tijesto je rub, ne valjajte tijesto, razvucite ga