

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Calzone

DOSI PER: 4 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 12 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il calzone è un grande classico della cucina italiana, si tratta di una [pizza](#) piegata in due e ben sigillata in modo da ottenere una golosa mezzaluna farcita.

Il calzone può essere preparato nel modo più semplice con solo mozzarella e pomodoro o con ingredienti a scelta per una ricetta più ricca, ottimo anche con würstel, prosciutto, funghi, o scegli semplicemente i tuoi ingredienti preferiti.

Puoi variare la preparazione del calzone scegliendo se farcirlo o meno al suo esterno, ottimo semplicemente infarinato, o farcito con **salsa di pomodoro e un filo di buon olio extravergine**, se poi vuoi esagerare puoi aggiungere anche la mozzarella, sarà ancora più goloso.

Amante della pizza? Queste ricette non puoi fartele scappare!

[Pizza 4 stagioni](#)

[Pizza Rossini](#)

[Spiedini di pizza](#)

[Pizza margherita con lievito madre](#)

## INGREDIENTI PER 4 CALZONI

FARINA 0 600 gr

ACQUA 420 gr

SALE 15 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SALSA DI POMODORO 600 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 300 gr

SALE

ORIGANO

## PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina in una ciotola o nella planetaria, aggiungi il lievito, puoi pesarne un grammo o prenderne un pizzico, puoi poi congelare il restante lievito. Aggiungi l'acqua fredda a filo, ma fallo sempre lentamente in modo da riuscire ad incordare bene l'impasto.





**2** Aggiungi il sale e la restante acqua continuando a lavorare l'impasto, meglio se lo lavori sul piano da lavoro.





3 Una volta ottenuto un impasto liscio e morbido, aggiungi l'olio e fallo assorbire, se hai

lavorato bene l'impasto, noterai delle bolle, ciò significa che l'impasto ha inglobato aria a sufficienza.

Sposta l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio, copri con pellicola trasparente e fai lievitare per una notte o comunque per 8 ore circa, fino al raddoppio.





**4** A questo punto ribalta il tuo impasto su un piano da lavoro e dividilo con un tarocco ottenendo 4 pezzi.

Fai alcune pieghe circolari piegando i lembi verso l'interno e procedi con la pirlatura ottenendo delle palline.

Sposta le palline in un contenitore capiente adatto alla lievitazione, o in piccole ciotole singole.

Copri con coperchio o con pellicola trasparente e fai lievitare per altre 2 o 3 ore circa.





5 Adesso, in una ciotola metti la passata di pomodoro e condiscila con olio, sale e origano





6 Quando saranno lievitate, stendi ogni pallina sul piano infarinato, non serve il mattarello,

dovrai solo allargare le palline dal centro verso l'esterno ottenendo dei dischi di pasta.



**7** Sposta le basi preparate su teglie coperte da carta forno, farcisci metà di ogni disco di pasta con salsa di pomodoro condita con sale e origano, meglio se la coli leggermente con un colino in modo da renderla più densa e non rilasciare acqua in cottura.

Aggiungi abbondante mozzarella, anche in questo caso, per evitare l'acqua in eccesso della mozzarella classica, meglio se utilizzi la mozzarella in panetto, o se preferisci la classica, tagliala in anticipo e falla asciugare su carta assorbente.

Se vuoi puoi aggiungere altri ingredienti come ad esempio dei salumi al ripieno.

Quando hai deciso come farcire i calzoni, puoi iniziare a chiuderli.

Sigilla e intreccia il calzone con i polpastrelli per evitare che si apra in cottura, poi sistemalo su una teglia ricoperta da carta forno, prosegui allo stesso modo con i restanti.





**8** A questo punto decidi se vuoi lasciare il calzone semplice o se preferisci farcire anche la superficie, puoi anche sbizzarrirti preparandoli tutti diversi, ad esempio con salsa di pomodoro, sale, origano e un filo d'olio in superficie, se poi vuoi aggiungere anche la mozzarella, ti consiglio di farlo a metà cottura, in modo che non si secchi troppo.

Cuoci i calzoni nel binario centrale del forno alla massima temperatura, se possibile scegliendo la modalità forno ventilato, ci vorranno circa 12 minuti. I tempi possono variare in base al forno, tienili sotto controllo e se necessario allunga i tempi fino a doratura desiderata.

Il calzone è pronto, non ti resta che servirlo.





## CONSIGLIO

Se vuoi una versione ancora più golosa del classico calzone al forno, puoi preparare la ricetta allo stesso modo, per poi cuocerlo in abbondante olio caldo, in questo modo, avrai dei calzoni fritti golosissimi

## CONSERVAZIONE

Il calzone può essere congelato, ti consiglio però di evitare la completa cottura, ultimerai la cottura in un secondo momento prima di servirlo