

Ev Yapımı Calzone

Ev yapımı İtalyan calzone tarifi. Çıtır hamur içinde peynir ve sebzelerle dolu lezzetli calzone nasıl yapılır, adım adım anlatım.

30 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 1 hamur
- 1 dolmalık biber
- 1 kırmızı soğan
- 20 dilim italyan salamı
- 1 bardak mozzarella peyniri
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı italyan baharatı

Yapılışı

1 Prepare the dough

Make pizza dough according to your recipe or use store-bought dough. Let the dough rest at room temperature for 10 minutes until it's easy to work with.

2 Preheat your oven to 200°C (400°F). Line a large baking sheet with parchment paper.

3 Shape the dough

Divide the dough into 4 equal portions. Roll each portion into a 30cm (12-inch) circle, about 2-3mm thick, on a lightly floured surface.

4 Cook the filling

Heat 1 tablespoon of olive oil in a large skillet over medium heat. Add the 20 slices of sausage and cook for 2-3 minutes until lightly browned.

5 Add 2 tablespoons each of diced bell peppers and onions to the skillet. Cook for 4-5 minutes until the vegetables are soft and translucent.

6 Season the filling with 1 teaspoon each of salt, black pepper, oregano, and garlic powder. Stir well and remove from heat.

7 Assemble the calzones

Place one-quarter of the cooked filling on half of each dough circle, leaving a 2cm border around the edges. Add 1 cup of mozzarella and ricotta cheese mixture on top of the filling.

8 Fold the empty half of each dough circle over the filling to create a half-moon shape. Press the edges firmly with a fork to seal completely.

9 Transfer the calzones to the prepared baking sheet. Use a fork to poke 3-4 small holes on top of each calzone to allow steam to escape.

10 Bake and serve

Brush the tops with beaten egg and sprinkle with a pinch of salt and pepper. Bake for 15-20 minutes until golden brown and crispy.

11 Let the calzones rest for 5-10 minutes before serving. Serve hot with tomato sauce on the side for dipping.

Besin Değerleri

480

KALORI

24g

PROTEIN

42g

KARBONHIDRAT

26g

YAĞ

3g

LİF

4g

ŞEKER

920mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamuru oda sıcaklığında 10-15 dakika dinlendirin, böylece açması daha kolay olur.

Dolgu malzemelerini önceden pişirin ve suyunu süzün, aksi halde hamur ıslanabilir.

Kenarları kapatırken çatal ile bastırın, bu hem güzel görünüm hem de sızdırmazlık sağlar.

Pişırmadan önce üzerine zeytinyağı sürün, altın rengi ve çıtır kabuk elde edersiniz.

Fırın 200°C'ye önceden ısıtılmalı ve calzone fırın taşı üzerinde pişirilirse daha iyi sonuç alınır.

İçindeki dolgular çok sıcak olabileceği için servis etmeden 5-10 dakika bekletin.

Hamuru çok ince açarsanız yırtılabilir, orta kalınlıkta tutmaya özen gösterin.

Artık hamuru buzdolabında 3 gün sakayabilir veya dondurucuda 3 aya kadar saklayabilirsiniz.