

Калцоне со спањаќ и урда

Калзоне е обична преклопена пица која изгледа како пита. Можете да ја наполните со што ќе посакаете, но денес правиме едноставен фил од свеж спањаќ и урда. Исто така ќе ви покажеме и како да самите да направите тесто за пица.



Состојки:

- 500гр. брашно
- 4 супени лажици маслиново масло
- 1 лажичка сол
- 1 супена лажица шеќер
- 15гр. квасец
- 200мл. вода
- полн грст свеж (или смрзнат) спањаќ
- 100гр. урда (или сирење)
- сол и бибер
- 1 јајце (за премачкување)

Чекор 1

Прво ќе го направиме тестото за пица. Навистина е лесно ако го следите рецептот и оваа едноставна процедура.

Истурете го брашното по работната маса. Ставете сол. Со рацете направете дупка во средината. Ставете топла вода во длабок сад и почнете прво да го ставате шеќерот, па маслиновото масло. Ова ќе му даде прекрасен вкус и текстура на тестото.

Потоа додадете квасец и оставете го пет минути да се активира во топлата вода со шеќерот и маслото.

Чекор 2

А сега - нередот. Сипувајте ја течната смеса во средината на брашното, по една третина на сипување. Земете вилушка и почнете да го фрлате брашното во течноста, внимавајќи притоа да не ви истече премногу од течноста.

Фатете ја смесата со рацете и почнете да ја размесувате. На почетокот ќе биде неуредно, но по некое време ќе забележите дека тестото станува послушно.

Откако ќе се впије, додадете малку од смесата со квасецот и повторно размесете.

На крај додадете ја целата течност и ќе видите дека тестото навистина ги добива посакуваните својства. Силно месете 3 до 4 минути се додека не добиете тврдо тесто со рамномерна боја и текстура.

Огромно е задоволството да се гледа процесот низ кој тестото добива форма во вашите раце. Кога ќе бидете задоволни со тестото, ставете малку брашно на дното од длабок сад, ставете го тестото во садот, покријте со крпа и оставете го на топло место во домот околу еден час.



Чекор 3

Во меѓувреме, стоплете маслиново масло во Делимано тавата за пржење, додајте сол и бибер и ставете го спанакот. Дозволете топлината да го омекне спанакот, но не пржете го предолго зашто подоцна треба да го ставиме да се пече во преклопената пица.

Чекор 4

По еден час, тргнете ја крпата од садот и ќе видите дека тестото станало ДВОЈНО поголемо.

Превртете го на работната маса и исечете го на две парчиња.

Со сукало исукајте го во кружна форма, но не мора да биде многу прецизно.

Со прсти изедначете ја формата на тестото и сега сме подготвени да почнеме со полнењето на пицата.

Чекор 5

Прво нанесуваме еден слој спанаќ, потоа урда, па повторно малку спанаќ.

Преклопете го тестото и притиснете ги рабовите со прсти. Затворете го тестото по целата должина на рабовите за да не ни истече филот. За секој случај ќе ги притиснеме рабовите со вилушка што исто така му дава убава шара на тестото. Одозгора премачкуваме со изматено јајце пред да зачиниме со сол и бибер. Тестото го засекуваме со остар нож.

Чекор 6

Ставете ја пицата во рерна загреана на 150 степени околу 20 мин и гледајте како тестото добива прекрасна златна боја. Извадете ја пицата од рерна и спремни сте да ја сервирате.

Чекор 7

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ. Исечете ја преклопената пица на парчиња и ставете ги во чинија. Ако филот останал поредок, оставете ги гостите сами да си сечат.

Совет:

Правењето тесто за пица или леб претставува големо задоволство и релаксација. Оваа преклопена пица можете да ја понесете на училиште или на работа како ужинка, но ако ја служите за гости препорачуваме да ставите различни филови, како што се болоњеze или лосос во крем сос.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.

Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk