

Gombás calzone - készítette Csigó János mesterszakács





#### Hozzávalók

a tésztához:

40 dkg finomliszt, 4 dkg élesztő, 1 mokkáskanál kristálycukor, kb. 2,5 dl + 4 evőkanál langyos víz, 4 evőkanál olaj (lehetőleg olíva), 1 csapott kiskanál só

a töltelékhez:

2 újhagyma, 1 piros húsú kaliforniai paprika fele, 2 paradicsom, 50 dkg májusi pereszke (csiperkegomba is lehet), 16 szem paprikával töltött olajbogyó, 8-8 dkg trappista és parmezán, néhány bazsalikomlevél, origanó

őrölt fekete bors

a lekenéshez:

2 evőkanál olívaolaj, 1 tojássárgája

1. A tésztához a lisztet egy gyúródeszkára szitáljuk. Egy halomba összehordjuk, a közepét kimélyítjük. Az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot rászórjuk. 4 evőkanál langyos vizet öntünk rá, a széléről egy kevés lisztet ráhúzzunk, és 10-15 percig várunk, hogy az élesztő egy kicsit felfusson.
2. Ezután a maradék vízzel, az olajjal és a sóval könnyen kezelhető tésztát gyúrunk belőle, pont olyat, mint a pizzához szokás. Letakarva, meleg helyen kb. 1 órán át kelesztjük.
3. Ez elegendő idő arra, hogy előkészítsük a töltelékhez valókat: az újhagymát vékony karikákra, a kaliforniai paprikát kis csíkokra, a paradicsomot kockákra, a pereszkét szeletekre és az olajbogyót karikákra vágjuk. A sajtokat lereszeljük. A bazsalikomot durvára aprítjuk.
4. Következő lépésként 16 kis cipót formálunk a tésztából, melyeket egyenként kb. 12 centi átmérőjű körre kinyújtunk. A tésztakorongok egyik oldalára halmozzuk az előkészített hozzávalókat: hagymát, paprikát, paradicsomot, olajbogyót, pereszkét és a kétféle sajtot. Mindegyikre szórunk egy kevés bazsalikomot, origanót és borsot. A tészták üresen maradt felét a töltelékre hajtjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk.

4. Tetejüket az olajjal kikevert tojásárgájával lekenjük. Villával a tésztaszélek találkozásánál lenyomjuk, hogy a kis batyuk sütés közben ne nyíljanak szét.
5. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 22-25 percig sütjük. Melegen, sok salátával, paradicsommal és olajbpgyóval tálaljuk.

#### Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

#### Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltsa be gombaszakértővel!

16 darab

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy darab: 189 kcal • fehérje: 8,4 gramm • zsír: 7,9 gramm • szénhidrát: 20,9 gramm • rost: 2,7 gramm • koleszterin: 20 milligramm