



CALZONE DE SALAMI Y QUESO

Ingredientes:

Para la masa

1 1/4 tazas de agua 40C aprox

1/2 cucharada de sal

1 cucharadita de miel

1/2 cucharadita de levadura en polvo

3 1/3 tazas de harina de trigo (420 gr)

Relleno para dos piezas medianas

1 taza de salsa de jitomate

1 1/2 tazas de queso mozzarella rallado

100gr de salami en rebanadas

1/2 taza de queso parmesano para decorar

Horno Precaentado a 200C

Procedimiento:

Para preparar la masa:

1 / 2

Mezcla el agua templada con la sal y la miel, disuelve los ingredientes y agrega la levadura en polvo.

Deja reposar 2 minutos y mezcla.

Agrega en el centro la harina de trigo y mezcla poco a poco hasta lograr una masa ligeramente pegoteosa. Al tocarla con manos limpias no debe pegarse en tus manos.

Tapa con un plástico y deja reposar por 4 horas a temperatura ambiente.

Pasado el tiempo, vacía sobre una mesa enharinada, forma una bola homogénea y divídela en dos partes iguales. Trabaja cada bola suavemente en tus manos durante 1 minuto, evitando sacar el aire. Envuelve en plástico y refrigera durante la noche.

Horno Precalentado a 200C

Extiende los dos discos de masa en una mesa previamente enharinada en forma de círculo.

Agrega salsa de jitomate, dejando espacio en las orillas, espolvorea queso mozzarella y con las rebanadas de salami; barniza la orilla con huevo batido.

Dobla la masa por encima para cerrar presionando las orillas.

Barniza con huevo, espolvorea con queso parmesano molido y con la punta de un cuchillo marca sobre la superficie pequeñas aberturas para que salga el vapor durante la cocción. Repite el procedimiento con el otro disco de masa.

Hornea a 180 C durante 35 minutos aprox. o hasta que dore ligeramente.

Retira y disfruta.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	5