

14 Οκτωβρίου 2017

Το σπιτικό Ιταλικό καλτσόνε

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Για τη σάλτσα θα χρειαστούμε:

1 κουταλιά της σούπας λάδι
4 ώριμες ντομάτες
Λάδι
1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

Για τη ζύμη θα χρειαστούμε:

1 κ.γ αλάτι
1 φακελάκι μαγιά ξηρή
Αλάτι
350 γρ. νερό (χλιαρό)
Πιπέρι
Ρίγανη ή Βασιλικό
500 γρ. αλεύρι σκληρό
1 σκελίδα σκόρδο

Εκτέλεση

Ανάβουμε τον φούρνο στους 250οC στον αέρα και αφήνουμε να ζεσταθεί , τουλάχιστον 30' πριν βάλουμε τα καλτσόνα μέσα.

Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες και τις πολτοποιούμε.

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το λάδι και αφού κάψει ρίχνουμε μέσα το σκόρδο μέχρι να τσιγαριστεί.

Αφαιρούμε το σκόρδο και ρίχνουμε μέσα τον πολτό ντομάτας, αλάτι, πιπέρι και ρίγανη ή βασιλικό.

Αφήνουμε για πέντε λεπτά να βράσει και στη συνέχεια βγάζουμε τη σάλτσα από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει.

Ξεσκεπάζουμε το μπολ και κόβουμε τη ζύμη στα δύο.

Την πλάθουμε λίγο με τα χέρια μας για να φύγει ο αέρας και προσθέτουμε λίγο αλάτι.

Με τον πλάστη ξεκινάμε να ανοίγουμε τη ζύμη μέχρι να γίνει στρογγυλή και λεπτή - όχι πολύ λεπτή.

Βάζουμε τη ζύμη σε ίσιο ταψί ή σε στρογγυλά μικρά ταψάκια.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σάλτσα στη μισή ζύμη και με ένα πινέλο λαδώνουμε την άλλη μισή.

Προσθέτουμε τριμμένη ή φρέσκια μοτσαρέλα, μπέικον ή προσούτο, φρέσκα ντοματίνια ή ότι άλλο επιθυμεί ο καθένας στο δικό του καλτσόνε και σκεπάζουμε τη ζύμη έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα μισοφέγγαρο.

Μπορεί να γίνει και υπέροχο γλυκό με σοκολάτα στη γέμιση!

Με ένα πηρούνι πατάμε τις άκρες της ζύμης ώστε να κλείσει τελείως και τοποθετούμε στην κάτω σκάλα του φούρνου.

Ψήνουμε για 8-10 λεπτά.

Το μόνο που απομένει είναι η απόλαυση της δημιουργίας μας που θα ικανοποιήσει τόσο τα γούστα των φίλων όσο και των παιδιών μας.

Τα ταψάκια και τα πιάτα μας θα είναι πολύ γρήγορα πάλι καθαρά με τη βοήθεια του πολύτιμου Fairy που διαρκεί μέχρι και 50% περισσότερο* για τις επόμενες γαστριμαργικές μας δημιουργίες. από το επόμενο σε πωλήσεις προϊόν.

Πηγή: epithimies.gr