

Ev Yapım Calzone

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

30 min

HAZIRLIK

15 min

PIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Ev Yapım Calzone

Malzemeler

- 1 dough
- 1 bell pepper
- 1 red onion
- 20 slice pepperoni
- 1 cup mozzarella cheese
- 2 tbsp parmesan cheese
- 2 tbsp olive oil
- 1 egg
- 1 tbsp water
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1 tsp chili powder
- 1 tsp italian seasoning

Yapılış

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

?puçlar?

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.

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

Fırın 200°C'ye önceden ısıtılmalı ve calzone fırın taçası 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.