

Calzoncelli sfiziosi

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 06 Giugno 2013 09:27 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Giugno 2013 09:35

Calzoncelli sfiziosi

Con la pasta di pane possiamo realizzare spuntini dolci e salati per tutti i gusti. Vediamo come preparare dei semplici piccoli calzoni alla pizzaiola.



Dosi per quattro persone: per l'impasto 300 gr di farina, mezzo panetto di lievito di birra, acqua q.b.; una mozzarella, passata di pomodoro, olio, sale, 4 acciughe sottolio.

Impastare farina, lievito di birra, acqua e sale. Lasciar lievitare per almeno un'ora dentro il forno spento quindi dividerla in quattro parti che si stendono a mano. Disporre all'interno di ogni disco la passata di pomodoro con un pizzico di sale e un goccio d'olio. Aggiungere la mozzarella e l'acciuga. Richiudere i dischi a metà per ottenere la classica forma del calzone, disporre in una pirofila e infornare nel forno riscaldato a 220°. Lasciar cuocere per 12 minuti e servire caldi.