

CALZONE DI CIPOLLA

RICETTA

Impasto

1. In una ciotola sciogli il lievito secco nell'acqua :
2. Versa la farina nella ciotola.
3. Aggiungi lo zucchero.
4. Comincia ad impastare con le mani.
5. Aggiungi il sale e lavora l'impasto per una 5 di minuti.
6. Aggiungi l'olio e continuare ad impastare per altri 5 minuti.
7. Appena l'impasto è pronto lo fai lievitare in un luogo asciutto e non troppo freddo per 3 ore (i tempi di lievitazione dipende molto dalla temperatura).

RIPIENO PER IL CALZONE DI CIPOLLE.

Nel frattempo che l'impasto lieviti prepara il ripieno mettendo due cucchiaini di olio in una pentola.

Appena l'olio è caldo aggiungi le cipolle, pulite, ben lavate e tagliate.

Aggiungi una manciata di sale .

Fai cuocere per 15 minuti.

Snocciola le olive e aggiungile nella pentola insieme ai 4 pomodorini tagliati, una punta di pepe ed il pecorino romano.

COME FARCIRE IL CALZONE DI CIPOLLA

Dividi in due l'impasto

Stendi l'impasto in modo da creare due dischi.

Il primo lo stendi in una teglia da 32 cm ben oleata.

Sopra ci metti il ripieno tiepido

Poi copriamo con il secondo disco d'impasto

Elimina l'impasto in esubero e sigilla il bordo formando un bel cordoncino

Cospargi la superficie con dell'olio.

Ora il calzone è quasi pronto, prima di infornare fai sull'impasto dei buchini con la forchetta.

COTTURA DEL CALZONE DI CIPOLLA

Infornare il calzone di cipolla nel forno precedentemente preriscaldato a 220 gradi per circa 25-30 minuti.

Attendi fino a che la superficie sarà ben dorata; con una paletta solleva il calzone e verificare la cottura.



Ingredienti

- 250g farina Tipo 0
- 250g Semola rimacinata
- 5g di lievito di birra secco
- 5g di zucchero
- 325 ml d'acqua
- 10g Sale

Ripieno

- 800gr. di Cipolle
- 20 olive baresane denocciolate
- 4 pomodorini freschi
- 100 ml di olio extra vergine.
- Una spolverata di pecorino romano.