CALZONE SIMPLES

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:500 g de farinha de trigo (aproximadamente)

1/2 colher de sopa de sal

25 g de fermento biológico (de padaria)

1/2 colher de açúcar

1/4 de xícara de chá de óleo ou azeite

1/4 de litro de água morna (250 ml)

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:6 fatias de mussarela

6 fatias de presunto

1 tomate cortado em rodelas

rúcula (a gosto)

1 ovo

queijo parmesão ralado a gosto

sal, pimenta e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar um pouco da farinha (umas três colheres de sopa) com toda a água, o óleo ou azeite e o fermento e deixar descansar por uns 15 minutos.

Depois, colocar o restante da farinha e o sal por cima e amassar, até formar uma massa lisa e firme (como massa para pão).

Deixar descansar em recipiente fechado por 30 minutos ou até que dobre de volume.

Separar a massa em três partes (três bolinhas).

Abrir cada bolinha como um disco, com as mãos.

Inserir o recheio na metade do disco, colocando a rúcula (uma generosa quantidade), 2 fatias de mussarela, 2 de presunto, salpicar com orégano, sal e um fio de azeite e fechar, fazendo como um pastel grande, sempre com as mãos, sem o auxílio de um garfo.

Assar em forno quente por aproximadamente 30 minutos, e quando estiver quase assado, pincelar com um ovo batido e salpicar parmesão ralado e deixar dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49940-calzone-simples.html