

Calzone sa tikvicom

<http://kruhai.blogspot.com/2013/11/calzone-i-stromboli.html>

400 g brašna
1 suhi kvasac
250 ml tople vode
1 žličica soli
1 žličica šećera
4 žlice maslinovog ulja

2 dl umaka od rajčice
300g šunke
300g sira
1 tikvica
origano

Brašno promiješati sa žličicom soli i kvascem, a u vodi otopiti žličicu šećera. U brašno dodati maslinovo ulje te uliti vodu. Zamijesiti tako da tijesto postane glatko pa ostaviti na toplom da se diže pola sata.

Pećnicu ugrijati na 220°C.

Tijesto podijeliti na četiri dijela. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati u krug. Umak od rajčice nanijeti na polovicu tijesta, poslagati šunku, naribati sir i tikvicu pa posuti origanom. Preklopiti drugom polovicom tijesta i krajeve uviti da nadjev ne izlazi tijekom pečenja.

Peći 10-12 min na 220°C.

