



## Sz?l?s calzone baracköntettel

2011 november 05. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Azoknak ajánljuk, akik szívesen próbálnak ki új ízeket, és természetesen azoknak, akik szeretik a tészta (kenyér/pizza) és gyümölcs párosítását, akik szívesen csemegéznek sz?l?t vagy szilvát, nyáron dinnyét egy karéj lágy fehérkenyérrel.

hozzávalók

1,5 dl víz

0,5 dl narancslé

2 ek olaj

30 dkg liszt

1 mk cukor

1 ek só

1 narancs reszelt héja

2 b?ven púpozott ek durvábbra darált dió

3/4 cs szárított éleszt? (7 gr-os 3/4-e; kb 2 b? kk)

2 nagy maréknyi sz?l?szem

2 b? ek cukor

csipet fahéj

1 csapott kk liszt

1 felvert tojás

1 b? ek étkezési keményít?

sárgabarack bef?tt leve és gyümölcse



A pizzatészta hozzávalóit kenyérsüt? gép formájába pakoljuk, alulra a folyékonyak és a reszelt narancshéj, ezekre a liszt, ennek a tetejére, ellentétes sarkakba a cukor és só, középre a szárított éleszt?. Dagasztjuk-kelesztjük. Kenyérsüt? gép híján kézzel vagy robotgéppel dagasztjuk ki a tésztát, és letakarva meleg helyen a duplájára kelesztjük. Amíg a tészta készül, leszemezzük a sz?l?t, a szemeket megmossuk, majd lobogó vízbe dobjuk

nagyjából 3-4 percre (nem érdemes egyszerre sok szemet a vízbe tenni, az a jó, ha f?vésben marad). Lesz?rjük és rögtön hideg vízbe tesszük néhány percre. Ennyi elég ahhoz, hogy könnyen tudjuk meghámozni a szemeket. A hámozott szemeket kettévágjuk, kiszedjük a magjait, majd - ha nagyon nagyok - negyedbe vágjuk ?ket. A hámozott-magozott-darabolt sz?l?t megszórjuk a cukorral, fahéjjal és a liszttel, jól átforgatjuk. Érdemes úgy id?zíteni, hogy a sz?l? akkor legyen kész, mikorra megkel a tészta.

A pizzatésztát lisztezett munkalapra szedjük, finoman átgyúrjuk, és négy részre osztjuk. A cipókat letakarjuk, és 30 percig pihenni hagyjuk. Pihentetés után a cipókat 3-4 mm vastagra nyújtjuk. A pizzakörök egyik felére halmozunk a sz?l?b?l, a pizzakör szélét megkenjük kicsit felvert tojással, félbehajtuk a tésztát, a széleken villával összenyomogatjuk.

Süt?papíros tepsibe sorakoztatjuk a sz?l?s calzonekat. A calzonek tetejét átkenjük a felvert tojással, majd 175 fokra el?melegített süt?be toljuk, 20-25 perc alatt készre sütjük.

Az öntethez az étkezési keményít?t elkeverjük a barackbef?tt levével, hozzátesszük a gyümölcsöt, kézi mixerrel pürésítjük, majd gyenge lángon bes?rítjük. A bef?ttlé és a bef?tt gyümölcsének mennyisége tetszés szerint változhat, s?r?bb avagy hígabb öntetet szeretnék.

A calzonekat tálaló tányérra szedem, az öntetet külön kínálok hozzá.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**