



Calzone frito

Ingredientes

600 gr de harina 500 gr de Cirio Especial Pizza 250ml de agua tibia 250 gr de mozzarella Aceite de oliva virgen extra Azúcar moreno Sal Levadura

Preparación

1. Disolver la levadura en un poco de agua con el azúcar.
2. En un bol mezclar la harina, el agua, la levadura, el aceite, la sal y mezclar bien hasta formar una pasta suave.
3. Dejarla reposar durante aproximadamente 1 hora en un recipiente tapado con un paño húmedo para que aumente.
4. Pasado este tiempo, trabajar con la masa: coger pequeñas bolas y extenderlas en discos de un diámetro de 15-20 cm y 2-3 mm de espesor.
5. En el centro de cada disco, añadir Cirio Especial Pizza y la mozzarella, cerrar el disco en forma de media luna y sellar bien los bordes.
6. Freír los calzone en aceite bien caliente; también se pueden hacer horneadas, para ello cocinarlas en el horno a 220° C durante 10 minutos.

