

CALZONI RIPIENI

Ingredienti:

1 kg. di farina

500 ml. di acqua tiepida

un panetto di lievito di birra

20 gr. di sale

10 gr. di zucchero

un cucchiaino di olio

prosciutto a dadini

provolone

Procedimento:

Mettere la farina a fontana, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare bene, oppure mettere gli ingredienti nella macchina del pane e impostare il programma impasto per pasta.

Mettere in una ciotola e fare lievitare per circa 2 o 3 ore.

Stendere l'impasto e ricavarne dei cerchi, mettere al centro il prosciutto e il provolone, ripiegarli a metà e cuocere in forno finchè diventano dorati.

