

## Mini calzoni e Mini pizzette al forno

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Facile

### Condimento

- Olio di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Prosciutto cotto: 3 fette tagliate a metà
- Sale: q.b.
- Scamorza tagliata a cubetti: q.b.

### Ingredienti

- Acqua: 255 gr
- Farina 00: 250 gr + q.b. per infarinare
- Farina di semola di grano duro: 250 gr
- Lievito di birra fresco: 20 gr
- Olio di oliva: 30 gr
- Sale: 15 gr
- Zucchero: 20 gr



## Preparazione

Mettere nel bocciale l'acqua, l'olio, lo zucchero e il lievito sbriciolato con le mani, lavorare 3 Min.37°Vel.2.

Aggiungere la farina di semola e la farina 00, aggiungere il sale e impastare 3 Min.Vel.Spiga.

Lasciare riposare l'impasto dentro il bocciale chiuso e coperto da un canovaccio per circa 3 ore, o comunque fino a quando avrà raggiunto il bordo, a questo punto, impastare per un 1 Min.Vel.Spiga, toglierlo dal bocciale e metterlo in un contenitore coperto, sistemarlo in un luogo caldo e farlo lievitare per 1 ora e 30 Min.

Prendere l'impasto, e da questo, staccare 4 pezzetti grandi come un mandarino, ruotare ogni pezzo tra le mani e poi schiacciarlo in modo da formare 4 cerchi non troppo sottili, mettere su ogni pizzetta, un cucchiaio di **Polpa di Fine Pomi**, un pizzico di sale, un poco di origano e un filo di olio, aggiungere in superficie uno o due cubetti di scamorza e sistemare le Mini pizzette in una teglia rivestita di carta forno.

Dividere il rimanente impasto in 6 pezzi uguali, stendere ogni pezzo con il matterello su un piano infarinato e formare 6 cerchi non troppo sottili, mettere in ogni cerchio 2 cucchiai di **Polpa di Fine Pomi**, salare leggermente, adagiare sopra mezza fetta di prosciutto, aggiungere i cubetti di scamorza e poi chiudere ogni cerchio a mezza luna, rimbocchiamo bene i bordi pressandoli con le dita e spennellarli con l'olio di oliva, man mano, sistemare ogni mini calzone nella teglia assieme alle mini pizzette, distanziandoli tra loro.

Cuocere in forno già caldo a 180-200° per circa 15-20 Min.

Una volta cotti, toglierli dalla teglia e servire caldi. Si può sostituire il prosciutto per condire i calzoni con della verdura stufo come cavolfiori o spinaci, inoltre è possibile realizzare dei calzoni grandi, con questa dose ne verranno circa 5-6.

**For this recipe we used:**

Polpa Fine 300 gr

