

Calzone med krydret kyllingefyld

Opskrift til 4

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timer

Samlet tid

2 timer og 30 minutter

Ingredienser

Kyllingefyld

- 1 spsk olivenolie
- 1/2 løg
- 1/2 fed hvidløg
- 50 g champignon
- 50 g rød peberfrugt
- 200 g kyllingbryst
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 nip cayennepeber/tørret chili
- 1/2 tørret basilikum
- 1 nip stødt spidskommen
- 75 g revet mozzarella
- 60 gram revet cheddar
- 1 æg til pensling

Pizzadej

- 12,5 gram gær
- 1,25 dl lunken vand (eller lidt koldere end lunken)
- 1 lille tsk. salt
- 1/3 dl olivenolie + ekstra olie til at vende dejen i
- 225 g hvedemel

Pizzasauce

- 1/2 løg
- 1 fed hvidløg
- 1/2 cm frisk chili
- 1 spsk. olie
- 1/2 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1/2 spsk. balsamico
- 1 spsk. tomatpuré

- 1/2 tørret oregano

Sådan gør du

1. Start med at røre pizzadejen sammen, og stil den til hævnning.
2. Mens dejen hæver, forberedes pizzasauce. Stil til side.
3. Tænd ovnen på 250-275 grader varmluft. Lad en bageplade/et bagestål varme op i ovnen
4. Forbered nu kyllingefyldet.
5. Når pizzadejen er klar, rulles den ud til en pizza, gerne aflange og let firkantede i formen. Læg den på et bagepapir.
6. Skær strimler ca. en tredjedel ind i pizzadejen fra hver side, så der er efterladt en god tredjedel af dejen på midten, som er urørt. Skær lige mange strimler i hver side, så fletningen ikke bliver skæv.
7. Herefter skal al fyldet på den midterste del af pizzadejen. Kom først pizzasaucen på, derefter mozzarella og og kyllingefyld. Top med cheddarost.
8. Luk pizzaen ved at flette dejstrimlerne ind over hinanden - tag en striml på skift i højre og venstre side, og fold den ind over fyldet på midten. Fortsæt, til du når bunden, og luk enderne godt sammen, så fyldet ikke kan flyde ud.
9. Pensl med et sammenpisket æg
10. Skru ovnen ned på 225 grader varmluft. Bag calzonen i 15-20 minutter, til den er gylden.
11. Køl let af på en risk

Pizzasauce

1. Snit løg, hvidløg og chili fint.
2. Kom olien i en gryde og svits ovenstående af olien, til det er blødt (3 minutters tid).
3. Kom så de restrende ingredienser i, og rør rundt, imens det koger op.
4. Skru ned til svag-middel varme, og lad blot tomatsovcen stå og småsimre i så lang tid, du har. Jo længere tid, jo mere smag. Rør lidt undervejs.

Pizzadej

1. Start med at opløse gær i vandet.
2. Tilsæt salt og olie, og rør rundt.
3. Tilsæt så melet lidt af gangen, og ælt godt, gerne på røre-maskine ved høje omdrejninger i 7-8 minutter.
4. Når dejen er glat og elastisk og slipper skålens sider helt, hældes lidt ekstra olie ned i skålen hvorefter dejen vendes rundt i olien
5. Lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet. Kom et stykke film og et viskestykke over skålen.

Kyllingefyld

1. Varm olie op i en gryde.
2. Hak løget fint, og riv/pres hvidløg. Kom begge dele gryden. Sautér, indtil løgene er blevet bløde og klare
3. Skyld champignon og peberfrugt, og snit i mindre tern. Kom det ved løget, og svits i nogle minutter.
4. Skær kylling i mindre tern. Tilføj til gryden og brun af under omrøring.
5. Tilsæt krydderier. Rør rundt igen, og stil kyllingefyldet til side, indtil pizzadejen er færdiglavet