

# Små madpakke calzoner

Opskrift til 15 små calzoner

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

1,5 time

Samlet tid

ca. 2 timer

## Ingredienser

### Dej

- 25 g gær
- 3,5 dl mælk
- 90 g smør
- 2 spsk. sukker
- 2 tsk. salt
- 1 æg
- 650 g mel (du kan erstatte 100 g med groft mel)

### Tomatsauce

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

### Fyld

- 200 g skinke strimler
- 225 g revet mozzarella (du kan erstatte 50 g med revet cheddar, hvis du synes)
- 1 lille dåse majs
- 1 æg til pensling

## Sådan gør du

DEJ:

1. Kom mælk og smør i en gryde og varm det kort, så det bliver lunt. Får du det varmet for meget, så vent på det køler lidt ned igen.
2. Smuldr gær ned i en skål, jeg bruger en røremaskine til at røre dejen – og kom mælk og smeltet smør ned til gæret.
3. Kom salt og sukker ved samt et æg og rør det sammen
4. Kom melet ved.
5. Æt godt til dejen slipper kanterne. På røremaskinen små 10 minutter.
6. Kom et stykke film eller en frysepose, man klipper op, hen over skålen, samt et viskestykke.
7. Lad dejen hæve i 1-1,5 time, til den er hævet flot op.
8. Mens dejen hæver, kan du forberede pizzasaucen.

#### TOMATSAUCE:

1. Snit løg, hvidløg og chili fint.
2. Kom olien i en gryde, og svits ovenstående af i olien, til det er blødt.
3. Kom så de resterende ingredienser i, og rør rundt, imens det koger op.
4. Skru ned til svag-middel varme, og lad blot tomat-saucen stå og småsimre, gerne en halv times tid. Jo længere tid, jo mere smag. Rør lidt undervejs.

#### SAML CALZONERNE:

1. Tænd ovnen på 220 grader varmluft.
2. Når dejen er færdighævet, rulles den ud på et meldrysset bord til en stor firkant. Skær rektangler ud i cirka 7\*15 cm (se også videoen nedenfor).
3. På den ene halvdel dej (på rektanglets korte led) kommes først en skefuld tomat-sauce, dernæst lidt mozzarella, skinkestrimler, en skefuld majs og evt. lidt ost igen.
4. Fold den anden, frie halvdel af dej-rectanglet ind over dit fyld.
5. Rundt langs den åbne kant på hver calzone snoes dejen sammen, så fyldet lukkes inde.
6. Pensl med et sammenpisket æg.
7. Bag calzonerne i ovnen i cirka 15 minutter. Kig til dem undervejs. De skal være gyldne og sprøde i bunden.