

# (odc.04) pierożki calzoni

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.4)

ilość osób: **8**

trudność: **trudne**

## Ciasto

1 kg mąki chlebowej (typ 750)  
3 torebki drożdży suszonych (po 7g) lub 30g świeżych  
30g cukru  
20g soli  
620 ml letniej wody

## Nadzienie

karczochy w oliwie  
papryka w oliwie  
[suszone pomidory](#) 🛒  
bakłażan i cukinia w oliwie  
prosciutto  
papryczka chilli  
ew. resztki mięsa i sera  
pęczek bazylii  
sól i pieprz  
oliwa extra vergine  
ocet z sherry  
1 kulka mozzarelli  
garść grubo startego parmezanu

## Przygotowanie

Mąkę wysypać na stolnicę i utworzyć pośrodku spory okrągły dołek. Wsypać do środka drożdże, cukier i sól. Wlać wodę i zamieszać widelcem. Stopniowo widelcem zarabiać mąkę do środka aż powstaną kluchy. Zarabiać dalej aż powstanie buła ciasta. Wyrabiać ciasto przez 5 minut aż stanie się elastyczne, ewentualnie podsypując na stolnicę mąkę. Odłożyć ciasto na 30 minut, żeby odpoczęło.

Rozwałkować ciasto na grubość 0,5 centymetra. Przy pomocy talerzyka o średnicy 20 cm wykroić nożem krążki.

## Przygotować nadzienie

Zmieszać ze sobą karczochy, paprykę, pomidory, bakłażana, cukinię, prosciutto, posiekaną papryczkę chilli, ew. resztki mięsa i sera oraz liście bazylii oderwane z łodyżek. Doprawić solą i pieprzem, skropić oliwą i octem. Dodać porwaną na kawałki mozzarellę i parmezan. Wszystko razem wymieszać.

Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C.

Nakładać porcje nadzienia na krążki ciasta, brzegi zwilżyć wodą i zlepować. Zawinąć brzegi dookoła, a koniec mocno ścisnąć. Położyć pierożki na blasze oprószonej mąką, nakłuć czubkiem noża i wstawić do piekarnika. Piec ok. 20 minut na złocisty kolor. Wyjąć z pieca i

odstawić do ostygnięcia.

© Jamie Oliver 2002