



CATEGORÍA

Panadería, Pizza



EVENTO

Día del Padre

PIZZA CALZONE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pack Pre Pizza	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.005
Agua	0.230
Aceite Vegetal	0.010
Peso total:	0.745

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Espinaca	0.500
Cebolla	0.110
Ajo	0.005
Pimienta negra molida	0.001
Sal	0.002
Queso Ricotta	0.500
Peso total:	1.118

MÉTODO

Masa

-Incorporar a la amasadora la PM Pizza, levadura y paulatinamente el agua.

-Amasar por 2 minutos en velocidad lenta, posteriormente 7 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.

-Realizar ovillos de 105 gramos y aplicar aceite en la superficie.

-Luego, depositar en bowl aceitado y cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación.

-Dar reposo de 20 minutos, para que la masa se relaje.

-Extender la masa con ayuda de un uslero, obteniendo un diámetro de 16 cms.

Relleno

-Lavar y desinfectar nuestras verduras.

-Colocar las espinacas en una olla con agua hervida y sal, sumergir durante 3 a 5 minutos.

-Luego cambiar a una olla con agua fría (opcional aplicar hielo) y reservar.

-Realizar un sofrito con la cebolla y el ajo en un sartén, condimentar con pimienta y sal.

-Posteriormente aplicar al sartén la espinaca, esperar que se evapore un poco el líquido de las hojas y reservar.

-Una vez frío el sofrito con la espinaca, incorporar el queso ricotta y rellenar las masas.

-Opcional aplicar dora antes de hornear y pinchar la empanada con una puntilla.

-Hornear a una temperatura alta de 220°C durante 12 a 13 minutos.

(Receta para 7 unidades)