



CALZONE CON PROVOLA E SCAROLA



INGREDIENTI

Impasto:

- *Soft - Break* 1.000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Olio Extra - vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

Farcitura:

- *Scamorza affumicata* 300 gr
- *Scarola* 500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo il sale a metà impasto, formare delle pagnottelle da gr. 80 (indicativamente).

Lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 50/60 minuti, poi stendere dando una forma ovale.

Preparare nel frattempo la scarola tagliata finemente e la scamorza a cubetti, fare una miscela e con questa farcire la metà delle forme, sovrapporre l'altra metà e chiudere bene. Porre su teglie e lasciare lievitare per circa 40 minuti a una temperatura di 28°C.

Temperatura di cottura

Infornare con vapore a 220/230°C.

Tempo di cottura

20 min c.a.