

# Calzoni

## INGREDIENTI:

per l'impasto:

800 gr di farina,  
1 bustina di lievito disidratato o 1 cubetto,  
400 ml di acqua tiepida circa,  
1 cucchiaio di zucchero,  
sale qb,

per il ripieno:

prosciutto cotto,  
mozzarella,  
olio per friggere.

Preparare un lievito con lievito, lo zucchero, 100ml dell'acqua e 100 gr di farina impastare e far riposare per 30' e poi impastare con la farina, l'acqua rimasta e un po' di sale. Far lievitare per almeno 1h ma più è lenta ed effettuata in un luogo fresco più è digeribile. Staccare delle piccole palline di pasta stenderle formando un cerchio farcire con mozzarella e prosciutto cotto, piegare a mezza luna, sigillare i bordi con molta attenzione e friggere in olio ben caldo e servire. Si possono cuocere in forno per un risultato più leggero 230° per 10'-15' circa controllate sempre i forni sono tutti diversi.

Questo è lo stesso impasto che uso per fare la pizza.

La farcitura potete scegliere a vostro gusto ad es. pomodoro e mozzarella o alle verdure.