

Calzone



Ingredientes

2kg ITAFLEX
180g FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA
200g (4 unidades) de Ovos
500ml Água
100 ml Azeite

Modo de Preparo

1. Colocar na masseira o ITAFLEX, os ovos e adicionar a água aos poucos. Bater por 5 minutos na velocidade baixa.
2. Passar para a velocidade alta e adicionar o FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA e o azeite. Bater a massa até formar ponto de véu.
3. Dividir a massa em peças de 50g.
4. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por aproximadamente 40 a 50 minutos.
5. Estirar as peças em formato de disco.
6. Colocá-las em assadeiras lisas e untadas com UNTA FORMA ITAIQUARA.
7. Rechear conforme a sua preferência.
8. Forneamento:
 - Forno turbo: 160°C por aproximadamente 30 minutos.
 - Forno lastro: 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento:

aproximadamente 59 unidades