



CALZONE PUGLIESE

Ingredienti

Per la pasta brisé

500 gr. di farina tipo 0 Selezione Casillo
70 gr. di olio Extra Vergine d'Oлива
200 gr. di vino bianco
5 gr. di zucchero
10 gr. di sale

Per la farcitura

2 kg. di cipolle sponali
150 gr. di olive nere
5 acciughe sott'olio
50 gr. di uvetta sultanina

Procedimento

Su una spianatoia sabbiare la farina, lo zucchero e il sale con l'olio. Aggiungere il vino poco per volta e impastare fino ad ottenere un impasto compatto anche se grezzo.

Avvolgere l'impasto in pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Nel frattempo pulire gli sponsali: eliminare la radice posta nella parte inferiore, tirare via la membrana esterna e tagliare anche la parte verde superiore meno tenera.

Tagliare gli sponsali grossolanamente e metterli a stufare con un filo d'olio e un po' di zucchero, a fuoco basso, in una pentola antiaderente. Gli sponsali devono cuocere lentamente e devono rimanere bianchi senza prendere troppo colore, ma devono ammorbidirsi. A fine cottura, salare leggermente e quindi aggiungere le olive denocciolate a pezzi, le alici spezzettate e l'uvetta rinvenuta in acqua calda. Mescolare con un cucchiaino, spegnere il fuoco e lasciar intiepidire e insaporire il ripieno.

Spezzare l'impasto in due parti, una per il fondo e l'altra per la chiusura del calzone. Il peso dell'impasto per il fondo deve essere maggiore rispetto a quello per la copertura.

Con l'aiuto di un mattarello, stendere l'impasto allo spessore di 5mm. Spennellare il fondo della teglia con un velo di olio extra vergine e disporre l'impasto per il fondo sulla superficie della teglia e sui bordi. Farcire il calzone con il ripieno intiepidito.

Stendere l'impasto per la copertura allo spessore di 3mm e coprire il ripieno, ripiegando i bordi su di esso e sigillandoli con i rebbi di una forchetta. Bucare la superficie e infornare in forno caldo a 230°C fino a doratura.