

Pizza calzone de Nutella y queso

- receta muy fácil -



Ingredientes

Para hacer la masa:

- 250 g de harina de repostería o de fuerza
- 3 g de levadura de panadería en polvo = 10 g de levadura prensada
- 125 ml de leche o agua templada
- Media cucharadita de azúcar
- Media cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 1 huevo
- **Para el relleno:**
- Nutella o chocolate de cobertura
- Queso Philadelphia (de untar) o semicurado

Dedicación: 15 minutos

Horneado: 12 - 15 minutos

Cantidad : 8 raciones



- 1** Deshacemos la levadura en un vaso de leche templada, le añadimos el azúcar y removemos bien. En un bol ponemos la harina, hacemos un hueco en el centro, añadimos la sal y removemos bien en seco. Vamos echando la leche con levadura poco a poco y un chorro de aceite de oliva, removemos con una cuchara hasta hacer una bola. La sacamos del bol y enharinamos la mesa donde vamos a amasar y las manos.
- 2** Amasamos con la palma de la mano empujando hacia afuera y tirando hacia nosotros durante unos 8-10 minutos (si es con maquina 5 minutos). La tapamos con un paño o film de plástico, para que mantenga la temperatura constante y la dejamos reposar unos 50 minutos en un lugar cálido, para que suba y doble su tamaño.
- 3** Después de reposar la masa, que habrá aumentado el doble de su volumen inicial, **ponemos a calentar el horno a 200º C = 370º F**. La dividimos en dos bolas, cogemos una y la estiramos en forma de barra. Recuerda que hay que echar a menudo harina para que no se nos pegue la masa a las manos ni a la mesa.
- 4** Extendemos la masa con ayuda de un rodillo o una botella, dependiendo del grosor que nos guste. Para que que no se pegue la masa enharinamos o lo hacemos sobre papel de hornear. Cortamos con una taza y un cuchillo haciendole forma redonda. Pintamos los bordes con clara de huevo o huevo batido para que se peguen. Rellenamos en una de las mitades con una capa generosa de nutella y otra de queso de untar o semicurado. La tapamos con la otra mitad, como si fuese una empanadilla, y presionamos y sellamos los bordes cortando con el cuenco, presionando con un tenedor pequeño o haciéndole un dobladillo, para que no salga nada por fuera. Barnizamos las pizzas con clara de huevo o huevo batido.
- 5** **Horneamos a 200º C durante unos 12 - 15 minutos**, sin dejar de vigilarlas, hasta que tengan el aspecto deseado. Retiramos y dejamos que reposen unos minutos.