

PIZZA CALZONE

2 calzones	Biga
2 cullerades	farina
50 ml	aigua tèbia
25 grs	llevat fresc premsat de París
	Massa pizza
400 grs	farina panificable
100 ml	aigua
50 ml	llet tèbia
2 cullerades	oli
1 culleradeta	sal
	Farcit
250 grs	ricotta
100 grs	formatge fresc
100 grs	formatge ratllat
150 grs	pernil dolç
150 grs	llonganisa
3	ous

Elaboració

- Barrejar els ingredients de la Biga fins que no hi hagi grumolls i pastar-ho.
- Deixar-ho reposar tapat fins que fermenti i es generin força bombolles (mínim uns 45 minuts).
- Barrejar els ingredients (menys la Biga). Anar-ho amassant durant 5 minuts.
- Afegir-hi la Biga i amassar-ho durant 5 minuts més.
- Bolcar-la sobre el marbre i anar-la estirant i plegat la massa durant un mínim de 20 minuts. Si pastem a màquina s'ha de far amb el ganxo de pastar a velocitat mitjana durant uns 6 o 8 minuts (la massa s'ha de separar dels laterals del recipient però no del fons). Si està massa humida i no es separa dels laterals hi afegirem una miqueta de farina fins que es desenganxi i si està massa seca i es desenganxa dels fons hi afegirem una culleradeta d'aigua. Ha de quedar fina, tova i elàstica.
- Enfarinar lleugerament el marbre i bolcar-hi la massa amb l'ajuda de l'espàtula mullada i les mans enfarinades. Boleiar-la. Si hem de fer dues pizzes, tallarem la massa en dues porcions i les boleïarem.
- Untarem les peces amb oli i les deixarem llevar durant 1:30 h o 2 hores.
- Mentrestant es prepara el farciment. Tallar a bocins ben petits tots els ingredients i afegim els ous batuts, salpebrar i remenar per barrejar-ho bé. Reservar
- Un cop la massa hagi pujat, enfarinar lleugerament el marbre i les nostres mans. Bolcar la massa sobre el llit enfarinat i estirar-la fins a donar-li una forma ovalada i amb un gruix d'1 cm.
- Preescalfar el forn uns 45 minuts abans de enforar la pizza a la màxima temperatura que ens permeti el nostre forn.

Nota: Si tenim pedra de fornejar col·locarem la pedra perquè s'escalfi al màxim. Si no tenim pedra deixarem la safata a dins del forn perquè també s'escalfi al màxim. En tots dos casos hem de disposar però d'una

pala d'enfornar o d'una safata auxiliar de base plana `er fer-la servir de pala posant la pizza al dors (que serà plana i sense vores i així podrà lliscar).

Nota: Si tenim dubtes de si podem fer lliscar la pizza des de la pala o dors d'una bandeja cap a la safata de dins del forn podem muntar la pizza directament sobre la safata del forn (QUE HAUREM TRET ABANS) i posarem la safata al forn un cop muntada. Aixó té l'inconvenient que la safata s'ha de començar a escalfar des de zero amb la pizza a sobre.

- Espolsar SEMOLINA (sémola de blat,) sobre la pala d'enfornar o sobre el dors d'una safata i posar-hi la pizza estirada al damunt. Col·locarem els ingredients de farciment al mig, sense que arribin a les vores.

Nota: Si no tenim semolina podem col·locar la pizza sobre un paper de forn, que facilitarà lliscar paper i pizza a la safata del forn.

- Pintar les vores amb aigua i plegar la massa sobre si mateixa, pressionar sobre les vores i cosir-la fent una cresta.
- Enfornar la pizza, en una posició intermèdia, a la màxima temperatura que permeti el forn.
 - Barcelona: a 270°C durant 10 minuts.
- Quan la traiem del forn la deixarem 5 minuts al damunt d'una reixeta.