

Пицца кальцоне с лососем

Вам понадобится

Для теста

Мука пшеничная в/с	240 г
Дрожжи сухие быстродействующие	5 г
Вода	190 мл
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу

Для начинки

Семга (филе)	150 г
Сыр голландский	100 г
Лук репчатый	30 г

Для соуса бешамель

Мука пшеничная в/с	30 г
Масло сливочное	30 г
Орех мускатный молотый	1 г
Перец белый молотый	1 г
Молоко	500 мл

Приготовление

- 1 Тесто: в отдельную емкость выложить муку, добавить воду, соль и дрожжи, постепенно доливая оливковое масло, вымесить тесто. Поставить емкость с тестом в тепло на 1 час.
- 2 Соус: в посуде с толстыми стенками растопить сливочное масло, добавить муку, тщательно перемешать. Затем, тщательно помешивая, понемногу добавлять холодное молоко. Готовить, непрерывно помешивая, до загустения, затем добавить соль, перец и мускатный орех. Снять соус с огня, процедить через сито и остудить.
- 3 Начинка: семгу нарезать кубиками по 1,5 см, сыр натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами.
- 4 Тесто разделить на две части, на присыпанном мукой столе раскатать тесто в две равные лепешки. Противень застелить пергаментом. Один пласт теста выложить на противень, смазать соусом, оставляя по 1 см по краям. Посыпать тесто сыром, выложить семгу и лук. Накрыть второй половиной теста, защипнуть края, сделать на крышке несколько проколов вилкой. Установить противень на средний уровень печи.
- 5 Установить программу ПИЦЦА, температуру 230°C, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.