CALZONE CON SALAME

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina setacciata
- 20 g di lievito
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 300 g di mozzarella
- 150 g di salame tagliato a dadini
- 100 g di strutto
- 1 uovo
- sale

Ponete sul piano di lavoro la farina, fate una fossetta al centro e versateci l'olio.
In una tazza diluite il lievito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale, poi versatelo nel mezzo della farina.
Lavorate la farina con le dita spingendola verso il centro del buco aggiungendo di tanto in tanto un cucchiaio di acqua tiepida, poi con il palmo delle mani lavorate l'impasto finché diventa morbido e compatto insieme.
Formate con l'impasto una palla e mettetela in una tazza infarinata a riposare, per circa tre ore, in un luogo tiepido.
Spolverizzate il piano di lavoro con poca farina, deponetevi l'impasto.
Fatene sei palle che appiattirete a formare sei dischi alti mezzo cm e del diametro di 20-25 cm.
Ungete i dischi con lo strutto e ponete al centro di ognuno fettine di mozzarella e dadini di salame, bagnate i bordi dei dischi con uovo sbattuto con poca acqua e ripiegateli.
Ungete i fagottini ottenuti con strutto, disponeteli su una placca unta e cuocete a calore vivace in forno per una ventina di minuti.