

Ingredienti per 8 calzoni
450 g di farina integrale + farina per la spianatoia
250 ml di acqua tiepida
2 cucchiaini di sale
20 g di lievito di birra fresco
5 cucchiai di olio evo
16 cucchiaiate di crema di peperoni

Preparazione
In una ciotola sciogliamo il lievito di birra nell'acqua ed aggiungiamolo alla ciotola che invece contiene la farina, il sale, l'olio.

Impastiamo energicamente per circa 10-15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo che divideremo in 8 palline di uguale misura.

Spianiamo ogni pallina con un mattarello fino ad ottenere dischi di uno spessore di circa 5 mm e poi sulla metà di ogni disco versiamo 2 cucchiaiate di crema di peperoni, chiudiamo il disco a "calzone" ripiegando gli angoli in modo da sigillare gli 8 calzoni, che porremo su una teglia da forno, e copriremo con pellicola per alimenti e sopra un panno.

Lasciamo lievitare per circa 90 minuti e poi inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti, fino a cottura.
Quindi sforniamo e serviamo!

Ottimi anche come idea per un picnic!