

# CALZONI FRITTI O AL FORNO

## INGREDIENTI: per 4 persone

- 50 gr. Farina Mix C (Schar)
- 125 gr. Farina Mix B (Schar)
- 125 gr. Farina Gluteno (Schar)
- 100 gr. Farina Glutafin (Nutricia)
- 60 gr. Burro o Margarina
- 1 Cucchiaino di sale
- 2 Cucchiaini di olio di oliva
- 1 Cucchiaino di zucchero
- 4 Uova
- 200 gr. Latte tiepido
- 1/2 Busta di lievito naturale Schar
- Olio di semi abbondante per friggere di Mais
- Ripieno a piacere

Si consiglia di tritare il ripieno per evitare che l'impasto che forma il calzone si buchi.

## PREPARAZIONE DELL'IMPASTO:

Versare tutti gli ingredienti in una ciotola farli assorbire tra loro e amalgamarli bene. Versare l'impasto nell'impastatrice, spolverare con farina senza glutine il piano dove stendere un po' dell'impasto e spianarlo con il mattarello. Mettere il ripieno, coprire con un'altra sfoglia dell'impasto, schiacciare i margini e dare una forma a piacere rotonda o rettangolare con un coltello o un ruotino per dolci. Riscaldare l'olio e friggere i calzoni a temperatura moderata per evitare che si brucino. Se si preferiscono al forno, spennellarli prima con il tuorlo d'uovo, aggiungere un po' di sesamo, preriscaldare il forno a 200-220°C, infornare i calzoni per 30 o 40 minuti fino alla doratura esterna.