# Calzone z cebulką i tofu

dorotaR

Polecane na: **zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- mąka pełnoziarnista - 25 dag
- drożdże - 2 dag
- woda - 125 ml
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - trochę
- oliwa - 1 łyżka
- sos arrabiata - 100 ml
- cebula - 1 szt.
- tofu - opakowanie

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* W wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże. Make przesiewamy do miski, dodajemy cukier i oliwę oraz rozpuszczone drożdże. Wyrabiamy gęste, elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoja objętość jeszcze raz szybko je zagniatamy, dzielimy na 4 części, rozwałkowujemy okrągłe blaty jak na pizze i układamy na blaszce. Wierzch ciasta smarujemy pikantnym sosem pomidorowym. Cebule obieramy, kroimy w plasterki, które rozdzielamy na pierścienie i układamy na blatach ciasta. Tofu kroimy w kostkę i również układamy na cieście. Ciasto składamy na pół a brzegi ciasta zawijamy i zlepiamy jak pierożek. Calzone przekładamy na oprószoną mąką blachę do pieczenia.Pieczemy 15 -20 min w 200st.