




## Calzone z cebulką i tofu

 dorotaR

Polecane na: [zapiekaniki](#)

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. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy cukier i oliwę oraz rozpuszczone drożdże. Wyrabiamy gęste, elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość jeszcze raz szybko je zagniatamy, dzielimy na 4 części, rozwałkujemy okrągłe blaty jak na pizzę 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 oprószonej mąką blachę do pieczenia. Pieczemy 15 -20 min w 200st.