Calzone z kurczakiem

Składniki

- - 900 g mąki pszennej
- - 4 łyżeczki drożdży instant
- - 2 łyżeczki soli
- - 4 łyżki oliwy z oliwek
- - 500 ml ciepłego mleka
- - 350g pieczarek
- - 500g fileta z kurczaka
- - puszka kukurydzy
- - 1 czerwona papryka
- - 2 cebule
- - pomidory w puszce
- - 350g sera żółtego
- - pieprz, sól, bazylia, przyprawa do kurczaka
- - 1 jajko

Sposób przygotowania

\nZ podanych składników zagniatamy ciasto, przykrywamy ścierką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1,5 godziny. W tym czasie przygotowujemy farsz. Fileta pokrojonego w kostkę mieszamy w misce z oliwą i przyprawą do kurczaka. Na tłuszczu podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, aż się lekko zarumieni, następnie wrzucamy kurczaka i smażymy przez kilka minut. Dodajemy pieczarki i pomidory, całość dusimy do miękkości. Na około 5 minut przed końcem smażenia dorzucamy pokrojoną w kostkę paprykę. Na koniec do farszu wsypujemy kukurydzę i doprawiamy do smaku. Ciasto dzielimy na 10 części, każdą rozwałkowujemy na kształt koła. Na placki nakładamy przygotowany farsz, posypujemy startym serem i zlepiamy jak pieroga. Gotowe calzone układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy suszoną bazylią. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 200 stopni przez około 20 min.\nSmacznego!