רכיבים:

½ ק"ג קמח

7 גרם שמרים טריים, מומסים בכמה כפות מים

1 כפית מלח

3 – 4 כפות שמן זית

250 מ"ל מים

1 ביצה, טרופה עם טיפת מים

למילוי: (אפשר להשתמש בכל המרכיבים, או בחלקם, לפי הטעם)

גבינת מוצרלה, מגוררת

גבינת רוקפור, מגוררת

גבינת פרמז'ן, מגוררת

פטריות שמפיניון, פרוסות

עגבניות מרוסקות

שמן זית

ביצה חיה לכל קלצונה

אופן ההכנה:

1. שמים את הקמח, השמרים המומסים, המלח והשמן בקערה. מוסיפים את המים בהדרגה ולשים היטב, עד שנוצר בצק חלק וגמיש.

2. מניחים בקערה עם קמח, מכסים ומניחים לתפיחה כשעתיים. מוציאים את האוויר מהבצק, קורעים ממנו פיסות ויוצרים מהן כדורים בקוטר כ – 5 ס"מ (או יותר, אם רוצים קלצונה גדולים יותר) בכפות ידיים משומנות. מניחים שוב לתפיחה כחצי שעה.

3. מחממים את התנור לחום הגבוה ביותר.

4. מרדדים כל עיגול בצק לעלה עגול ודק ומורחים את שוליו בביצה טרופה.

5. מניחים על מחציתו את מרכיבי המילוי. מקפלים את הקלצונה לשניים, מהדקים את השוליים ומגלגלים אותם פנימה בעזרת האצבעות. ממשיכים כך עם שאר כדורי הבצק.

6. מניחים בתבנית אפייה משומנת. מברישים את פני הקלצונה בביצה טרופה (הצעה: ניתן לזרות מלמעלה עוד מעט עגבניות מרוסקות וגבינה מגוררת).

7. אופים בחלקו התחתון של התנור 10 דקות, ואחר כך מעלים את התבנית לחלקו העליון של התנור ואופים עוד כ – 7 דקות. מגישים מייד.