



## Calzone burger

### Υλικά

- 500g μοσχάρσιος κιμάς για burger
- 1 πακέτο ζύμη για πίτσα σε φύλλο
- 20g Combi Beef Burger Mild (Κωδ. 45563)
- 150g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 100g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)
- 20g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623) αραιωμένη με 20ml ηλιέλαιο
- Σουσάμι (Κωδ. 46801)

### Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ζυμώνουμε τον κιμά με το Combi Beef Burger Mild σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Κόβουμε τη ζύμη με κουπάτ σε κομμάτια διαμέτρου 10cm. Ετοιμάζουμε μπιφτέκια των 120g.
3. Κόβουμε τη γέμιση Cheddar & Peppers Melt σε φέτες. Τοποθετούμε στη βάση το μπιφτέκι, έπειτα μια κουταλιά Καραμελωμένο Κρεμμύδι, και τέλος το κομμάτι της γέμισης. Χρησιμοποιούμε προαιρετικά ένα μπολ για βοήθεια.
4. Κλείνουμε τη ζύμη και αλείφουμε από την επάνω πλευρά με πινέλο λίγη από την αραιωμένη Μαρινάτα. Πασπαλίζουμε με σουσάμι.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο σε αντικολλητικό ταψάκι στους 180°C για 30 λεπτά.