

## Μίνι καλτσόνε με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»



“Ταξιδεύοντας στην Ιταλία”  
Βασίλης Καλλιόπης

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ½ ώρα

Υλικά για 8 άτομα:

### Για τη ζύμη:

- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά
- ½ ποτ. ζεστό νερό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γλ. ρίγανη

### Για τη γέμιση:

- 1 βαζάκι λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
- ½ φλ. ελιές, σε ροδέλες
- 600 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- 1 πράσινη πιπεριά, σε κυβάκια
- 300 γρ. χωριάτικο λουκάνικο

Εκτέλεση:

1. Βάζουμε τα υλικά της ζύμης στον κάδο του μίξερ και ζυμώνουμε με τον γάντζο. (Εάν θέλουμε μπορούμε να ετοιμάσουμε τη ζύμη με τα χέρια σε ένα λεκανάκι). Ανάλογα με τι τύπο αλεύρι χρησιμοποιήσουμε, είναι πιθανό να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο παραπάνω νερό ή αλεύρι.

2. Μόλις η ζύμη δούμε ότι «ξεκολλάει» από τα τοιχώματα, κλείνουμε το μίξερ και την αφήνουμε να φουσκώσει για 30 λεπτά. Μετά ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο με τον πλάστη και κόβουμε στρογγυλά δισκάκια με διάμετρο 10 εκατοστά περίπου.
3. Βάζουμε σε κάθε δισκάκι, στο κέντρο, από μία μικρή κουταλιά Κατίκι, λίγα κομματάκια ελιάς , λίγα κομματάκια λιαστής ντομάτας, πιπεριά και 2-3 φετάκια λουκάνικο.
4. Κλείνουμε τα μίνι - καλτσόνε στη μέση και τσιμπάμε τις άκρες με τα δάχτυλά μας για να σφραγίσουν. Τα ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 25 λεπτά.