

Calzone aux fromages italiens



Ingrédients

- 3 pâtes à pizza
- 250 g de ricotta
- 100 g de mozzarella
- 100 g de jambon fumé
- 3 grosses tomates
- sel, poivre
- huile d'olive



Préparation

Préchauffez le four à 220° C.

Coupez le jambon en petits morceaux et les tomates ainsi que la mozzarella en dés.

Mettez les deux fromages, les tomates, le jambon et une pincée de sel et de poivre dans un saladier. Mélangez bien.

Coupez 8 cercles de 18 cm de diamètre de pâte. Mettez de la garniture sur une moitié de cercle. A l'aide d'un pinceau, mouillez le bord et repliez la pâte par dessus la garniture. Pincez le bord pour souder les deux moitiés. Faites pareil pour les 7 autres.

Graissez une plaque de four et posez les calzones dessus. Badigeonnez-les d'huile d'olive.

Mettez au four entre 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les calzones se mangent chaudes ou froides.

Astuces de chef



• Au lieu de pincer les bords on peut faire des motifs à l'aide d'une fourchette !

• Pour une pâte à pizza maison : mélangez 2g de levure de boulanger avec un peu d'eau tiède. Dans une jatte mettez 300g de farine et 10 g de sel, formez un puits et versez 165ml d'eau. Pétrissez énergiquement. La pâte doit être souple et élastique. Laissez reposer sous un torchon humide pendant 4h.