



"La pizza calzone est faite pour être garnie et décorée comme vous le souhaitez. En avant la créativité !"

Simone

CALZONE FARCITO

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 4** boules de [pâte à pizza maison](#) (réalisée la veille)
- 50g** de farine de semoule
- 200g** de mozzarella
- 3** de la [mortadella](#) ou jambon blanc
- 400g** de [sauce tomate maison](#)
- 1** bouquet de basilic
- [Parmesan râpé](#)

Et tous vos ingrédients préférés
([artichauts à l'huile](#), [tomates séchées](#), [champignons...](#))



PRÉPARATION

1. Couper la mozzarella et la laisser s'égoutter dans un linge propre pendant quelques heures.



Si la mozzarella n'est pas égouttée au préalable, elle risque de rendre de l'eau dans le calzone et de le casser.

2. Fariner généreusement le plan de travail de farine de semoule. Façonner un pâton du bout des doigts en appuyant sur les bords de la pâte puis élargir la pâte avec la paume de la main en la tirant de l'intérieur vers l'extérieur, avec un mouvement de rotation.



La farine de semoule à une tolérance plus haute que la farine de blé à la chaleur et ne brûlera donc pas en cuisson.

3. Fariner un morceau de carton découpé à la taille de votre pierre à pizza et y déposer la pâte. Bien vérifier que la pâte bouge sur le carton pour qu'elle puisse aisément être mise dans le four ensuite.

4. Garnir le calzone en commençant par badigeonner la pâte d'un bandeau de sauce tomate, au centre de la pâte. Ajouter la mozzarella égouttée, des feuilles de basilic et de fines tranches de jambon ou mortadella. Parsemer de parmesan râpé et finir avec un filet d'huile d'olive.

5. Replier la pâte sur la moitié d'un geste rapide, en prenant soin de ne pas la déchirer. Fermer le calzone en pressant les bords du bout des doigts. Replier les bords de la calzone sur eux même et sceller les bords du calzone avec la pointe d'une fourchette. Donner rapidement au calzone sa forme de lune en prenant soin de ne pas percer la pâte.

6. Enfourner le calzone dans un four préalablement chauffé à 250°C en utilisant le carton comme une pelle à pizza. Cuire environ 5 ou 6 minutes en surveillant la cuisson. Le calzone doit être bien doré.

7. Décorer le calzone de tranches fines de mortadella ou de jambon, de quelques feuilles de basilic et d'un filet d'huile d'olive. Dégustez aussitôt.

Cette pizza calzone peut être garnie avec tous vos ingrédients préférés. On adore y ajouter des artichauts ou des champignons à l'huile d'olive par exemple. Mais attention à ne pas trop la charger : votre calzone risquerait de se casser à la cuisson !

