

CALZONE

Ingrédients:

la pâte :

220 g d'eau tiède

1c à café de sucre

20g levure fraîche

400g farine T55

30 g huile d'olive

1 c à café de sel

la garniture : (recette initial)

300g mozzarella

500 g tomate du jardin ou tomates pelées

40 cl d'huile d'olive mis que 20

Sel

Basilic

100 g jambon sec

Ma garniture (restes du frigo)

Des pommes de terre déjà cuites,

De la crème fraîche à l'échalote,

Des tranches de Bacon

1 Boule de mozzarella

Préparation

Verser l'eau, le sucre, la levure dans un saladier bien mélanger ou dans le thermomix mixer 20 sec/vitesse2 Ajouter la farine, huile d'olive et le sel et bien pétrir ...thermomix 2mm/bol fermer/épi Mettre à reposer la pâte dans un saladier recouvert d'un film alimentaire et laisser pousser 2 heures

J'ai utilisé mes restes de frigo pour la garnir... Mais je vous livre la recette du livre pour une garniture différente.

Pour la garniture recette initial du livre sans façon

Placer la mozzarella dans le bol du thermomix ou dans un autre robot pour la mixer 3sec/vitesse5

Ajouter la tomate, l'huile, le sel et le basilic et la jambon bien mélanger..

Au thermomix 1mm/vitesse5

Après les 2 heures de repos de votre pâte diviser la en 4 parties

Étalez chaque pâton en cercle de 20 cm environ et pas trop épais

J'ai fait les deux ,cette façon et celle d'un moule à chausson acheter à la foire de Paris l'an dernier , garnir et refermer en mouillant le bord avec de l'eau et un pinceau ,en pinçant les bords a l'aide d'une fourchette .Badigeonner d'un jaune d'œuf et un peu de lait (facultatif) Mettre au four 25 mm à 200° (th7)