**Pizza Calzone**

**[Une image contenant Restauration rapide, Cuisine, nourriture, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/08/pizza-calzone-p1080602.psd-r-copy.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La veille de préférence :**

**La pâte :  
- 500 g de farine T45 ou T 55**  
**- 6 g de levure sèche de boulanger ou 12 g de levure fraiche**  
**- ½ càc de sucre en poudre**  
**- 300 g d'eau (150 g + 150 g) minérale de préférence**  
**- 40 g d'huile d'olive (environ 3 càs) + 1 càc**  
**- ½ càc de sel  
  
Le robot muni du crochet pétrisseur**  
  
Si vous utilisez de la levure fraîche, la mélanger avec 150 g d'eau tiède et laisser gonfler quelques minutes.  
Si comme moi vous utilisez de la levure sèche, la mélanger avec la farine et le sucre.  
Déposer la farine dans le bol du robot et faire un puits.  
Verser 150 g d'eau (avec la levure éventuellement) 40 g d'huile et le sel.  
Faire tourner le robot en vitesse 2 pendant 5 minutes.  
Sans arrêter le robot, ajouter le reste d'eau  et laisser tourner pendant 3 minutes à vitesse2 puis pétrir en vitesse rapide (8 ou 10 suivant la puissance du robot) et laisser pétrir pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Elle est alors très souple.   
Enduire le fond et les parois d'un saladier avec la cuillerée d'huile restante et y rouler la pâte pour bien l'enrober d'huile et éviter qu'elle sèche.  
Couvrir d'un film et laisser lever à température ambiante pendant 5 heures ou comme moi au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
  
Préparer le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/)  
Mettre la mozzarella à égoutter pour qu'elle soit bien sèche ou alors utiliser de la mozzarella en dés.

**Le lendemain :**

**La garniture et la confection des calzone :  
-** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **(maison pour moi)**  
**- 240 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **(4 x 60 g) + 20 g**  
**- 300 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en tranches (4 x75 g)**  
**- feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)   
**- poivre du moulin  
- huile d'olive**  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
Sortir la pâte la dégazer et la partager en 4 pâtons d'environ 200 g.  
Sur le plan de travail légèrement fariné étaler au rouleau un premier pâton pour former un cercle d'environ 25 cm de Ø.  
Badigeonner la moitié inférieure du cercle avec 3 cuillerées de coulis. (Il ne faut pas en mettre trop au risque de détremper la pâte ou de le voir s'échapper pendant la cuisson).  
Déposer 35 g de dés de mozzarella.  
Couvrir avec 75 g de jambon grossièrement  coupé en lanières.  
Répartir 35 g de mozzarella et poivrer.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Déchirer quelques feuilles de basilic sur le dessus.  
Rabattre la moitié de la pâte supérieure sur la garniture et bien sceller les bords.  
Faire un petit bourrelet et le pincer sur tout le tour.  
Transférer délicatement le calzone sur la plaque.  
Procéder de même pour les 3 autres pâtons.  
Badigeonner chaque Calzone avec un peu de coulis de tomate et répartir la mozzarella restante.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
À la sortie du four, asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et décorer de basilic (le mien a été oublié sur le plan de travail!  
Servir chaud avec une salade verte.