

Pizza Calzone

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	2 sachets
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- JAMBON CRU	10-12 tranches
- MOZZARELLA	1-2 boules
- MOZZARELLA	100g sèche
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le jambon en fines tranches.
- Emincez finement l'oignon en demi-rondelles. Précusez légèrement les oignons. Réservez.
- Egouttez et coupez les boules de mozzarella en tranches épaisses.
- Mélangez le coulis de tomates avec le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Confectionnez la pâte à pizza en mélangeant la farine avec la levure. Ajoutez un peu d'huile, sel et l'eau tiède nécessaire (voir paquet). Réservez la pâte sous un linge dans un endroit sec afin qu'elle monte.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza (si possible), sinon préchauffez le four à 250°C.
- Prélevez $\frac{1}{4}$ de la pâte et étalez-la au rouleau.
- Garnissez la moitié de la pâte de sauce tomates puis déposez du jambon, des oignons, mozzarella en tranches puis de la sèche.
- Saupoudrez d'origan.
- Refermez la demi pâte sur le tout et soudez les bords à l'aide d'une fourchette.
- Enfournez en surveillant la cuisson (surtout au four à pizza au bois).
- Découpez et servez.

