

Fiche Recette : Pizza Calzone 'Façon Malvina'

Présentation

- La Calzone 'Façon Malvina' est une interprétation gourmande et généreuse de la pizza traditionnelle repliée.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 12-15 minutes
- Portions : 2 personnes

Ingrédients nécessaires

- 250g de pâte à pizza fraîche
- 150g de sauce tomate artisanale
- 120g de mozzarella di bufala
- 80g de jambon blanc de qualité supérieure
- 50g de champignons de Paris émincés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Quelques feuilles de basilic frais
- Une pincée d'origan séché

Matériel requis

- Plaque de cuisson ou pierre à pizza
- Papier sulfurisé
- Rouleau à pâtisserie
- Pinceau de cuisine

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 250°C (th. 8-9) avec la plaque à l'intérieur.
- Étalez la pâte à pizza en un cercle régulier sur un plan de travail fariné.
- Étalez la sauce tomate sur une moitié du disque en laissant 2 cm de bordure.
- Répartissez harmonieusement la mozzarella, le jambon et les champignons sur la sauce.
- Repliez la pâte pour fermer la calzone et pincez les bords fermement pour sceller.
- Badigeonnez le dessus avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.

- Enfournez pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante.
- Ajoutez le basilic frais juste avant de servir.

Conseils du Chef

- Assurez-vous que la garniture ne soit pas trop humide pour éviter de détremper la pâte.
- Pour une finition brillante, vous pouvez dorer la croûte avec un jaune d'œuf battu avant cuisson.
- Servez accompagné d'une salade de roquette pour apporter de la fraîcheur.