# Pizza CALZONE

Durée : 30 mn

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients pâton pizza**

* 1kg de farine
* 10g de levure boulangère
* 10cl d’huile olive
* 10cl d’huile tournesol
* 1 cuillère à soupe de sel

**Quantité/ Ingrédients garniture**

* Champignons de Paris
* Jambon blanc DD
* Mozzarella en cossette
* 1 œuf par pizza
* 1 boite 4/4 de tomates pelées
* Basilic

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Mélanger les ingrédients pour le pâton de pizza avec de l’eau froide jusqu’à obtenir un pâton homogène (ajouter de la farine si besoin). Couper le pâton en 4 et les bouler

Laisser reposer min 12h

**Étape 2**

Couper les champignons et le jambon

Préparer la sauce tomate avec les tomates pelées, ajouter du basilic et un filet d’huile d’olive et sel

**Étape 3**

Préchauffer le four à pizza à 330°C.

**Étape 4**

Sortir le pâton et l’étaler

**Étape 5**

Garnir le pâton de la sauce tomate et déposer les ingrédients coupés sur la moitié de la pâte étalée. Ajouter l’œuf et la mozzarella cossette. Refermer la pâte sur elle-même en chausson. Pincer les bords et étaler une cuillère à soupe de sauce tomate et soupoudrer à nouveau de mozzarella

**Étape 6**

Mettre la pizza au four quelques min et surveiller la cuisson

**Étape 7**

Sortir la pizza du four et déguster