

Calzones à la sauce tomates et à la mozzarella



Aujourd'hui je vous emmène en Italie avec ces délicieuses calzones à la sauce tomate et à la mozzarella ! Une pâte à pizza croustillante et moelleuse à la fois. Une garniture savoureuse, gourmande,.... ça sent bon le soleil tout ça ! Ces calzones sont très simple à réaliser et elles ont beaucoup plus. Vous pouvez changer bien évidemment la garniture ou y ajouter des ingrédients selon vos goûts.

### **Pour 4 grosses calzones**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à pizza:**

40cl d'eau tiède

2c. à café de sel fin

800g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

##### **Pour la garniture:**

280g de sauce tomates napolitaine

185g de mozzarella

40g de gruyère râpé

Basilic

Sel, poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte à pizza:**

Dans le bol d'un robot, versez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 6min.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever au moins 2H à température ambiante.

##### **Préparez la garniture:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez en dés la mozzarella.

Dans un saladier, mélangez la sauce tomate avec le gruyère râpé. Salez, poivrez et ajoutez du basilic ciselé.

Divisez la pâte en quatre pâtons égaux. Étalez-les en ovale et déposez sur l'un des côtés de la garniture. Fermez les pâtons en soudant bien les côtés.

Déposez les calzones sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que les calzones soient bien dorées.

Dégustez chaud.