DENNER

Calzone – l'alternative à la pizza en tutoriel vidéo

Une pâte croustillante et une garniture aromatique: dans une calzone, on peut mettre tout ce qu'on aime. Zoe vous montre une recette classique avec ricotta, œuf et champignons.

Chez les Italiens, et j'ai le droit de dire ça vu que je suis aussi à moitié «Italiana», c'est comme ça: chacun est persuadé que la recette de sa région d'origine est la seule et véritable. Certains affirment qu'une calzone sans jambon n'est pas une vraie calzone, et les autres crient haut et fort que, sans parmesan, la garniture n'est qu'une mauvaise blague. Et maintenant je vais vous dire comment elle doit être: exactement comme vous l'aimez! Mais dans la plupart des recettes classiques, il y a du parmesan, de la mozzarella et de l'œuf.

Pour savoir comment faire pour la replier, regardez la vidéo. Bon appétit!

Pâte

- 400 g de farine
- 1½ cc de sel
- 20 g de levure
- 2½ dl d'eau tiède
- 2 cs d'huile d'olive

Garniture

- 3 cs d'huile d'olive
- 300 g de passata de tomates
- 300 g de mozzarella
- 70 g de ricotta
- 35 g de parmesan râpé
- 1 petit oignon haché
- 1 œuf
- ½ bouquet de basilic haché
- 100 g de champignons, coupés en 8

- Sel, poivre
- Et tout ce que vous aimez...

1. Dissolvez la levure dans l'eau tiède.
2. Mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive.
3. Versez maintenant le mélange eau-levure sur la farine.
4. Pétrissez la pâte, à la main ou avec un robot, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Une fois prête, laissez-la reposer pendant environ 2 heures à couvert dans un endroit chaud.
5. Mélangez la passata avec les oignons, ajoutez sel, poivre, huile d'olive et basilic.
6. Battez l'œuf, puis ajoutez-y la ricotta et les champignons.
7. Préchauffez le four à 220 °C sur mode chaleur inférieure/supérieure.
8. Coupez la pâte en deux. Chaque moitié donnera une calzone. Abaissez une moitié en forme d'ovale, étalez la purée de tomates sur toute la surface, mais attention! Laissez un bord de 1½ à 2 cm pour replier la pâte.
9. Répartissez la mozzarella et le parmesan sur la moitié de la passata.
10. Ajoutez la moitié du mélange ricotta-champignons et recouvrez le tout encore une fois avec du parmesan et de la mozzarella.
11. Si vous le désirez, vous pouvez maintenant assaisonner avec du sel et du poivre.
12. Badigeonnez une moitié du bord avec un peu d'eau afin qu'il colle bien, puis repliez l'autre moitié par-dessus et formez avec vos doigts le bord typique de la calzone (regardez le tutoriel).
13. Cuire la pizza pendant environ 25 minutes.

Temps de préparation: environ 3 heures (y compris temps de repos et cuisson)

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.

Voir dans le weinshop