



Calzones à la napolitaine

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

4 calzones

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

REPOS

1 heure 30 minutes

TEMPS DE CUISSON

16 minutes

Information nutritionnelle

Par portion (1 calzone): calories 1 058; protéines 43 g; M.G. 29 g; glucides 157 g; fibres 3 g; fer 5 mg; calcium 437 mg; sodium 929 mg

Ingrédients

- 1 sachet de levure instantanée à levée rapide de 8 g (11 ml)
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 410 ml (1 2/3 tasse) d'eau tiède
- 1 litre (4 tasses) de farine à pizza La Milanaise
- 1 poivron rouge émincé
- 4 champignons émincés
- 8 tomates cerises coupées en deux
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais émincé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 1 petit oignon rouge émincé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 250 ml (1 tasse) de sauce marinara
- 50 g (1 3/4 oz) de salami tranché
- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée
- 60 ml (1/4 de tasse) de parmesan râpé

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans un bol, mélanger la levure avec le sucre et l'eau.

- 2 Dans un autre bol, déposer la farine. Ajouter la préparation à la levure et remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 3 Sur une surface légèrement farinée, pétrir la pâte de 8 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte souple et élastique. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.
- 4 Huiler un grand bol, puis y déposer la pâte. Couvrir d'un linge. Laisser reposer 1 heure à température ambiante.
- 5 Sur une surface farinée, pétrir la pâte de 1 à 2 minutes.
- 6 Diviser la pâte en quatre boules. Déposer les boules de pâte dans des bols, puis couvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- 7 Au moment de la cuisson, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 8 Dans un autre bol, mélanger le poivron avec les champignons, les tomates cerises, les fines herbes, l'ail et l'oignon rouge.
- 9 Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire la préparation aux légumes de 1 à 2 minutes. Retirer du feu et réserver.
- 10 Sur une surface farinée, étirer chaque boule de pâte en un cercle de 20 cm (8 po) de diamètre.
- 11 Garnir la moitié de chacun des cercles de pâte de sauce marinara, en laissant un pourtour libre de 2 cm (3/4 de po). Répartir la préparation aux légumes, le salami, la ricotta, la mozzarella et le parmesan sur la sauce.
- 12 Humecter le pourtour des pâtes d'eau. Replier la pâte sur la garniture et presser le rebord afin de le sceller.
- 13 Répartir les calzones sur deux plaques de cuisson tapissées de papier parchemin. Cuire au four de 15 à 17 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.