

Calzone

écrit par Pariseyn | 26 octobre 2017



La pizza calzone, ou « chausson » est une spécialité culinaire de la région des Pouilles en Italie. La plus classique est fourrée à la tomate et à la mozzarella, avec parfois du jambon. Chacun y va de sa recette et il est vrai que l'on peut y mettre ce que l'on veut. Je resterai sur la version classique avec jambon, celle qui plaira sûrement aux enfants.

Ingrédients, pour 2 pizzas base de 29 cm

2 pâtons à pizza de 210 / 230 g [standard](#) ou [sans pétrissage](#)

250 g de mozzarella râpée

4 tranches de jambon blanc

8 tomates séchées à l'huile

De la [sauce tomate pour pizza](#)

De l'origan séché

2 œufs

Huile

Sel, poivre

Si les pâtons étaient au réfrigérateur, les sortir deux heures avant pour qu'ils soient à température ambiante.

Si l'on utilise la pâte sans pétrissage, procéder à la division, au boulage et à la détente comme indiqué dans la [recette de la pâte](#) (il faut donc s'y prendre 2 heures à l'avance).

Préchauffer le four au moins 1 heure avant à sa température maximum, pour moi 275°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain en position 3 (dans mon four, 1 est la plus basse et 4, celle juste au-dessous du gril). Dans cette configuration, la surface de la pierre se trouve à une quinzaine de centimètres de la résistance de voûte, ce qui correspond tout à fait à l'architecture d'un « vrai » four à pizza. Glisser au bas du four une lèchefrite.

Détailler le jambon en lanières.

Façonner les pâtons comme décrit [ici](#).

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pizza et déposer la pâte dessus.

Faire glisser l'ensemble sur la pelle à pizza.

Etaler la sauce tomate sur la moitié de la pizza en veillant à laisser 2 cm sur le bord.

Parsemer une moitié de mozzarella râpée sans déborder sur le bord.

Répartir le jambon sur la mozzarella en ménageant une niche pour recevoir un œuf.

Casser un œuf sur le jambon.

Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.

Saler, poivrer et parsemer d'origan.

Mouiller au pinceau le pourtour de la pizza sur 2 cm.

Refermer la moitié de pâte libre sur la garniture et souder soigneusement la périphérie en appuyant avec le doigt.

Préparer un petit récipient avec 20 ml d'eau chaude.

Enfourner pour 7/8 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur

la lèchefrite. Une première version a cuit 9 minutes, mais c'est un peu trop.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défourner à l'aide de la pelle à pizza et déguster.



Note : Pour un aspect plus esthétique, on peut dorer la surface du chausson avec un œuf battu additionné d'une cuillère à soupe d'eau et d'un peu de sel.