Calzone

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	26 min
Pièces	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

au chou cima et à la salsicia

Pâte

500 g de farine blanche

1 cc de sel

½ cube de levure (env. 20 g)

300 ml d'eau

3 cs d'huile d'olive

Garniture

200 g de luganighe ou de saucisse de porc

2 échalotes, hachées

2 gousses d'ail, écrasées

200 g de chou cima, grossièrement haché

100 g de cœurs d'artichauts marinés à l'huile, égouttés, en quartiers

100 g d'épinards en branche

2 cc de graines de fenouil, concassées

Huile d'olive pour la cuisson

Un peu de sel

Un peu de poivre

1 mozzarella au lait de bufflonne, ciselée

50 g de ricotta

Façonnage

Semoule de blé dur ou farine pour knöpfli, pour abaisser la pâte

Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et lisse. Former une boule de pâte.

Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant environ 1 heure afin qu'elle double de volume.

Garniture

Récupérer la chair des saucisses et la saisir à feu vif dans une grande poêle et de l'huile d'olive. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'aux graines de fenouil incluses, faire revenir. Saler et poivrer. Laisser refroidir la garniture.

Ajouter la mozzarella et le ricotta et les incorporer.

Façonnage

Pétrir brièvement la pâte sur un plan de travail fariné et former 4 boules. Abaisser la pâte en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Disposer un quart de la garniture sur une moitié de pâte. Laisser env. 2 cm libre le long du bord. Rabattre l'autre côté de la pâte sur la garniture et bien appuyer sur le bord.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Disposer ensemble les 2 calzones sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au niveau moyen pendant 13 minutes.

Répéter l'opération.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

PizzaPlus 230 °C pendant 13 min

Retirer l'aliment à cuire. Enfourner la 2e charge. Poursuivre la cuisson.

PizzaPlus 230 °C pendant 13 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022