

Pizzas calzones.

Les enfants vous aideront à préparer ces pizzas calzones classiques. Garnies de fromage et de pepperoni, ces pizzas pochettes maison obtiendront beaucoup de succès !
Pour cette recette, vous pouvez acheter de la pâte à pizza prête à l'emploi (Grrrr..) ou la préparer ensemble avec cette recette.

Ingrédients:

- ✚ 700 g de pâte à pizza
- ✚ 125 gr de sauce à pizza
- ✚ 3 Càs de Parmesan râpé
- ✚ 125 gr de tranches minces de pepperoni (*)
- ✚ 125 gr de fromage cheddar râpé



Préparation:

- ✚ Préchauffer le four à 210°.
- ✚ Séparer la pâte en 6 portions égales. Abaisser chaque morceau de pâte en un cercle de 15 cm sur une plaque à pâtisserie légèrement passée à l'huile d'olive.
- ✚ Mélanger la sauce à pizza et le parmesan dans un bol et ajouter le pepperoni et le fromage râpé. Mélanger légèrement. Étaler sur la moitié de chaque rond de pâte et plier en deux. Sceller les bords avec une fourchette. Badigeonner avec l'œuf battu et piquer le dessus à la fourchette.
- ✚ Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les calzones soient dorés.
- ✚ Laisser refroidir 5 minutes.

Préparez comme indiqué, en remplaçant le pepperoni par 2 saucisses hot dog coupées en tranches de 1 cm, des lardons ou dés de jambon mais aussi de tomates et mozzarella, de chorizo, de champignons, de Babybel, de surimi, de moules et crevettes, etc...

() Le pepperoni est un salami épicé d'origine américaine, fait à base de viande de porc et de bœuf. En Italie, on l'appelle salame piccante (salami piquant). C'est l'un des ingrédients les plus courants des pizzas aux États-Unis et au Canada, qui y représente souvent plus de 30 % de la garniture moyenne.*