



THE J.M. SMUCKER Co

Calzones

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau
- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale ou de canola
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 4 tasses (1 L) de farine à pain Premier Choix blanc de ménage Robin Hood®
- 4 c. à thé (20 ml) de levure pour four à pain
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce à pizza ou pour pâtes assaisonnée
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage mozzarella, râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de poivron vert, haché finement
- 1/2 tasse (125 ml) de pepperoni, tranché
- 1/2 tasse (125 ml) de champignons, tranchés

Directions

Step 1:

Ajouter les ingrédients de la pâte dans le robot-boulangier selon les instructions du fabricant.

Step 2:

Sélectionner le cycle de pâte (dough). Lorsque le cycle de pâte est terminé, retirer la pâte et la déposer sur une surface enfarinée. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer 5 minutes.

Step 3:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 4:

Diviser la pâte en 8 morceaux égaux. Sur une surface enfarinée, abaisser chaque morceau de pâte en un cercle de 6 po (15 cm). Étendre 1 c. à table (15 ml) de sauce également sur la moitié du bas de chaque cercle en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) autour du bord. Parsemer les autres ingrédients de la garniture sur la sauce également sur les 8 morceaux. Plier la pâte par-dessus les garnitures pour former des demi-cercles. Pincer les extrémités pour sceller. Piquer les dessus quelques fois avec une fourchette ou un couteau coupant. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé sur la grille du milieu de 25 à 30 minutes. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Images

