



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-boulanger 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

