

Pizza Calzone



Oven, pizza-oven of Barbecueu

Verwarm de oven, pizzaoven of barbecue goed voor tot bij voorkeur een temperatuur van minimaal 220 °C.

Bereiding

1. Haal het pizzadeeg 's ochtends uit de vriezer en laat op kamertemperatuur ontdooien en rijzen. Tip: dek de deegbollen goed af of leg ze in een afgesloten bak zodat ze niet uitdrogen, en bestuif ze licht met Farina 0.0.
2. Bereiding: Druk de deegbol bij voorkeur met de handen plat en vermijd kneden. Gebruik indien nodig wat extra Farina 0.0 wanneer het deeg kleeft en vorm een pizza van circa 30 cm doorsnede.
3. Beleggen: Beleg de helft van de bodem met een dunne laag Olijfolie, pancetta en plakjes brie.
4. Vouw de pizzabodem dubbel en plaats hem in de oven. Bak ongeveer 10 minuten in een gewone oven, of circa 5 minuten op de barbecue of in een pizza-oven, tot de bodem goudbruin en gaar is.
5. Vouw de bodem voorzichtig weer open en beleg met zongedroogde tomaten, pesto di diavolo en rucola.

Variatie

Gebruik onze heerlijke truffel cremé voor een extra bijzondere smaaksensatie!