

# Pizza Calzone



2X personnes • Moyen • Préparation 20 mn • Cuisson 15 mn



## Ingrédients

- ✓ 150 g de **Farine Loprofin** + 40 g pour le travail de la pâte
- ✓ 1 c. à café = 5 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1,5 c. à café de levure chimique
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ 45 g de beurre doux à température ambiante
- ✓ 100 mL d'eau à température ambiante
- ✓ ½ boîte de ratatouille (environ 200 g)
- ✓ ¼ c. à café de fines herbes séchées
- ✓ Huile d'olive

## Préparation

Mélanger la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin** et la levure dans un grand saladier. Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer dans le mélange en malaxant jusqu'à obtenir comme une pâte à crumble.

Verser sur la préparation précédente l'eau à température ambiante, dans laquelle vous aurez dissout le sel.

Pétrir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné pendant 30 secondes. La pâte doit être lisse.

Au rouleau, étaler la pâte pour obtenir un disque de 22 cm environ. Disposer le disque sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé huilé. Répartir la ratatouille sur la moitié du disque en arrêtant à 1 cm du bord.

Humidifier le bord, puis replier la moitié sans ratatouille sur l'autre partie et souder en pressant les bords du disque.

Au pinceau, huiler la surface de la pâte d'un peu d'huile d'olive. Enfourner pendant 15 mn au four préchauffé à 220°C pour que la pizza devienne dorée.

**ASTUCE Toque Chef:** Servir avec un mesclun assaisonné.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	514 kcal	1,79 g	60 mg	86 mg	19 mg	102 mg	85 mg	46 mg
		3 parts	3 1/2 parts	2 parts	2 parts	3 1/2 parts		

Plats

Loprofin