



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/05/2019

Calzone 4 saisons



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
26701	Boule pizza 160 g	1 Pièce Unitaire
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	30 Gramme
185045	Courgettes grillées marinées 950 g soit 600 g net	20 Gramme
38491	Artichauts confits 1 kg	40 Gramme
37219	Mozzarella en boule 19% MG 125 g Locatelli	40 Gramme
	Œuf	1 Pièce Unitaire

Recette

1. Mettre la boule pizza en décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h, dans un bac fermé. Saupoudrer la boule pizza de farine fine et de semoule de blé fine
2. Après décongélation, façonner la pâte en 2 disques
3. Sur la première base, déposer en alternance la mozzarella, les artichauts et les courgettes grillées
4. Casser l'œuf au milieu. Puis couvrir de tomates
5. Passer le bord du disque au pinceau. Poser le deuxième disque dessus
6. Cuire la calzone au minimum à 300°C pour une cuisson rapide de la pâte sans sur-cuisson de l'œuf