



Calzone met ham en ricotta

Een dichtgevouwen pizza gevuld met ricotta, ham en mozzarella. Krokant vanbuiten, smeug vanbinnen, recht uit de oven.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 30' | 20' | 4 | Ovenschotel |

Ingrediënten

Voor het deeg:

400 g bloem

1 zakje droge gist (7 g)

1 tl zout

250 ml lauw water

2 el olijfolie

Voor de vulling:

250 g ricotta

150 g gekookte ham in blokjes

150 g mozzarella in stukjes
4 el passata (tomatensaus)
handvol basilicum
zout en peper

Bereidingswijze

1. Los de gist op in het lauwe water. Meng met de bloem, het zout en de olijfolie en kneed 8 minuten tot een soepel deeg. Laat 1 uur rijzen.
2. Roer voor de vulling de ricotta los met wat zout en peper. Meng er de ham, mozzarella en basilicum door.
3. Verdeel het deeg in 4 bollen en rol elke bol uit tot een cirkel van ca. 22 cm.
4. Bestrijk de onderste helft van elke cirkel met passata, schep er een deel van de vulling op en laat de rand vrij.
5. Vouw het deeg dubbel over de vulling en druk de randen goed dicht met een vork.
6. Leg de calzones op een bakplaat, bestrijk met wat olijfolie en bak 18 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven op 230°C tot goudbruin.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)