



Calzone met ham en ricotta

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

Voor het deeg:

400 g bloem

7 g droge gist (1 zakje)

1 kl 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
een handvol verse basilicumblaadjes
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist op in het lauwe water en laat 5 minuten rusten tot het licht schuimt.
- 2.** Meng de bloem met het zout in een grote kom. Voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed alles 8 tot 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg.
- 3.** Vorm het deeg tot een bal, dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plaats 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
- 4.** Verwarm de oven voor op 230 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 5.** Meng de ricotta met wat zout en peper in een kom. Roer er de hamblokjes, de mozzarellastukjes en de grof gescheurde basilicumblaadjes door.
- 6.** Sla het gerezen deeg door en verdeel het in 4 gelijke bollen. Rol elke bol op een licht bebloemd werkblad uit tot een cirkel van ongeveer 22 cm doorsnede.
- 7.** Bestrijk de onderste helft van elke deegcirkel met 1 el passata en laat een rand van ongeveer 2 cm vrij. Schep een kwart van de vulling op de passata.
- 8.** Vouw het deeg dubbel zodat de bovenste helft over de vulling valt. Druk de randen stevig dicht met de vingers en klem ze vervolgens met een vork.
- 9.** Leg de calzones op de voorbereide bakplaat en bestrijk de bovenkant met een dun laagje olijfolie.
- 10.** Bak 18 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de calzones goudbruin en krokant zijn. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

Tip

Zorg dat de randen van het deeg goed droog zijn voordat je ze dichtvouwt. Vochtige randen kleven slecht aan elkaar en de vulling kan er tijdens het bakken uitlopen. Prik eventueel een klein gaatje bovenaan elke calzone met een vork zodat de stoom kan ontsnappen.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een scheutje olijfolie en citroensap.

Dranktip

Een frisse Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of een Barbera d'Asti past hier uitstekend bij.

Ontdek meer recepten op kookpot.be