



CHAUSSONS OU CALZONE

Pâte à pizza crue - mozzarella di buffala (meilleure que celle de vache) - sauce tomate plutôt épaisse - origan séché - sel - Prendre la pâte à pizza (ayant levé et tout et tout). L'étaler sur le plan de travail fariné. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce du même diamètre que le moule. Découper la mozzarella en tranches fines. Placer un rond de pâte dans le moule. Etaler une légère couche de sauce tomate. Y placer une tranche de mozzarella. Saler. Saupoudrer d'origan. Mouiller ou mieux badigeonner de jaune d'oeuf le bord du rond sur un 1cm. Fermer le moule en serrant très fort, le tourner, appuyer encore. Ouvrir. Poser le chausson sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Confectionner les autres chaussons. Badigeonner le dessus de jaune d'oeuf. Laisser reposer.

Préchauffer le four à 200° (th.6.7).

Enfourner la plaque. Cuire pendant 15 à 20 minutes.