

Pizza calzone

Makkelijk recept voor deze goed gevulde pizza met o.a. salami, paprika en mozzarella

Ingrediënten:

1 basisrecept pizzadeeg
200 ml pizzasaus
4 plakken salami
1 paprika
1 bol mozzarella
125 gr champignons
1 theelepel Italiaanse kruiden
30 gr geraspte kaas
olijfolie



Bereiding:

Maak de pizzabodems volgens recept. Verwarm de pizza oven. Snijd de paprika in blokjes en de champignons indien nog nodig in plakjes. Fruit deze groenten aan in een pan met een beetje olie zodat het vocht er grotendeels uit gaat. Verdeel 100 ml saus over de helft van één ronde pizzabodem en houd ongeveer 1 cm van de rand vrij. Beleg met de helft van de salami, mozzarella en de gebakken paprika en champignons en geraspte kaas. En verdeel nog een beetje extra Italiaanse kruiden over de vulling.

Vouw de lege helft van de pizza over de vulling en druk de randen goed vast. Vouw ze iets om naar binnen. Meng een klein beetje olie met een beetje pizzasaus en bestrijk de bovenzijde hiermee. Het handige aan een pizza calzone is dat je er makkelijk 2 naast elkaar op de bakplaat kunt leggen. Bak de pizza's in ca 5 minuten mooi bruin en krokant.