

Italië	Bakken in de oven	
Hoofdgerecht of Tussendoortje	<b>Pizza calzone</b>	
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>	
1	100 g	Deeg: bloem zelfrijzend bakmeel
2	4 eetl.	melk
3	25 g	boter
4	1 snufje	zout
		Saus:
5	15 g	boter
6	1/2 stuk	ui
7	1 theel.	tomatenpuree
8	1/4 blik	gepelde tomaat
9	1 theel.	suiker
10	1 snufje	snufje oregano
11		zout en peper
12	25 g	ham (blokjes)
13	25 g	mozzarella (blokjes)
	Tip:	Ook lekker met tonijn of salami in plaats van ham.

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
1 - 4>	Kneed bloem, boter, melk, en zout in een beslagkom goed door elkaar heen tot er een taaie deegbal ontstaat.
5>	Smelt de boter.
6>	Fruit hierin het uitje aan.
7>	Voeg de tomatenpuree toe en fruit dit even mee.
8>	Voeg nu de tomaten uit blik toe en laat het geheel zachtjes pruttelen.
9 -11>	Breng de saus nu op smaak met oregano suiker en de peper en zout. Rol het deeg uit en leg het deeg op vetvrij papier op een bakplaat. Smeer de saus over één kant van het deeg uit.
12-13>	Verdeel de ham en mozzarella over de saus en vouw de andere helft erover heen en druk de randen goed dicht met een vork. Bak de pizza af op 200 °C ca.20 minuten.
	<i>Materiaal:</i> snijplank,mesje, steelpan, houten lepel, deegroller, beslagkom, bakplaat, bakpapier