

# Calzone

## **nodig :**

420 g bloem  
1 losgeklopt ei  
1 dl karnemelk  
125 g gesmolten boter  
2,5 dl tomatensaus  
100 g salami in palkjes  
100 g champignonschijfjes  
100 g artisjok uit blik , gesneden  
50 g basilicumblaadjes  
3 mozarellabollen  
40 g geraspte parmezen  
1,5 etl maizena

## **bereiding:**

verwarm de oven voor op 210 ° C  
wrijf de bakplaten in met de gesmolten boter  
bloem zeven boven een grote kom ; ei , karnemelk ,en boter toevoegen  
maak er een zacht deeg van  
leg op een bebloemde ondergrond en kneed 1 minuut  
verdeel het deeg in 2 stukken ; rol elk stuk uit tot een rondje van 30 cm.  
Verdeel de saus , de salami , de champignons , de artisjokken , basilicum, mozarellastukjes en parmezan over het deeg maar laat een rand van 2 cm vrij .  
Bestrijk de rand met melk en klap het deeg dubbel  
druk de reand stevig aan  
bestrijk de bovenkant met melk en bestrooi het geheel met maizena  
bak in de oven een 30 tal minuten tot de calzone goudbruin is