

Rezept

PIZZA TASCHEN (CALZONE)

PIZZA TASCHEN (CALZONE)

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 5 g Trockenhefe
- 4 g Salz
- 200 ml warmes Wasser
- 8 ml Olivenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

- 8 EL (ca. 200 ml) Tomatenpassata
- 100 g scharfe Peperoni
- 150 g geriebener Mozzarella
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 12 Blätter frischer Basilikum, in Stücke gezupft



ZEIT

Arbeitszeit:
1 Stunde
Backzeit: 15-20
Minuten



PORTIONEN

Für 2 hungrige
Personen oder
als kleine Pizza
für 4 Personen



KATEGORIE

Hauptspeise



AUSGABE

sisterMAG57

- SCHRITT 1** Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
- SCHRITT 2** Zusammen mit Wasser und Olivenöl zu einem groben Teig verarbeiten.
- SCHRITT 3** Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und 10 Minuten, oder bis weich und dehnbar, kneten .
- SCHRITT 4** Den Teig zu einer Kugel rollen und mit etwas Olivenöl bestreichen.
- SCHRITT 5** In eine Schüssel geben, mit einem sauberen Tuch abdecken und für mindestens 1 Stunde gehen lassen.
- SCHRITT 6** Den gegangenen Teig in zwei Stücke teilen.
- SCHRITT 7** Auf einer gut bemehlten Oberfläche zu einem Kreis ausdrücken.
- SCHRITT 8** Hierbei den Teig immer wieder drehen, um einen Kreis zu bekommen. Alternativ kann man den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.
- SCHRITT 9** Drücken / rollen, bis ein Kreis von ca. 30cm Durchmesser entsteht.
- SCHRITT 10** Ofen auf 220°C vorheizen.

- SCHRITT 11** Passata und Knoblauch mischen.
- SCHRITT 12** Passata gleichmäßig auf den beiden Teig-Kreisen verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand lassen.
- SCHRITT 13** Jetzt immer nur DIE HÄLFTE eines Kreises mit Basilikum, Peperoni und Mozzarella belegen.
- SCHRITT 14** - Diese Hälfte dann mit der 'leeren' Hälfte bedecken und die Teigtasche so zuklappen
- SCHRITT 15** Den Rand mit den Fingern zusammendrücken, um die Tasche zu verschließen.
- SCHRITT 16** Calzones für ca. 15 Minuten, oder bis goldbraun und aufgepufft, backen.
- SCHRITT 17** Mit Salat und einem Glas Wein servieren.