Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Mini-Calzone

Zutaten für den Teig:
Für 6 Portionen:
500 g Pizzamehl oder glattes Mehl (Type 700), 7 g Trockengerm,
½ TL Salz, 3 EL Olivenöl, ca. ¼ l lauwarmes Wasser

Zutaten für die Fülle:
100 g geröstete Champignons, 100 g Schinken und 50 g Salami in Würfel schneiden,
ca. 100 g Tomatensoße (Pizzasoße), 3 EL schwarze Oliven, 50 g Mais,
100 g geriebener Mozzarella, etwas Pizzagewürz

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Germteig in eine Schüssel geben, zu einem weichen Germteig kneten und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
Den Teig in 6 Teile teilen und jedes Teigstück rund ausrollen oder mit der Hand flach drücken. Die Pizzasoße in die Mitte streichen und mit den restlichen Zutaten belegen.
Die Teigstücke zusammenschlagen und festdrücken.
Auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 200°C (Ober-/ Unterhitze) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

DanKüchen

Trachten Wichtlstube