Blätterteig-Calzone von Cheeky

Mengen für 32 Personen

3.52 kg Blätterteig	Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die vier quadratischen Blätterteige auffalten und je in sechs gleich grosse Stücke schneiden.
800 g Tomatenpuree	Ganzes Blätterteigviereck mit Tomatenpüree bestreichen. Dabei den Rand frei lassen (etwa einen kleinen Finger breit).
2.4 kg Tomatensauce Napoli	Ca. 1 EL Tomatensauce auf auf der Hälfte eines Viereckes verteilen.
3.2 g Salz	Mit wenig Salz die Sauce würzen.
3.2 g Pfeffer	Mit wenig pfeffer die Sauce würzen.
3.2 g ital. Kräutermischung	Mit wenig Kräutern die Sauce würzen.
2.56 kg Mozzarella	Klein schneiden und auf der Tomatensauce verteilen. Die Seite welche nicht voll ist mit Tomatensauce nun über die bestrichene Seite legen und den Rand mit einer Gabel zusammendrücken. Je nach dem würde ich oben in den Teig noch einen Schlitz schneiden, ansonsten Platzt der Teig beim Backen und die Füllung läuft raus. Calzone für ca. 20 Min. in den Backofen.