

## Pfadi-Calzone von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Wilde Küche

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Alufolie

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| 1.0 kg Weissmehl           |                  |
| 70 g Hefe                  | Trockenhefe      |
| 20 g Salz                  |                  |
| 5.0 dl Wasser              | lauwarmes Wasser |
| 1.0 dl Olivenöl            |                  |
| 0.00 g Tomatensauce Napoli |                  |
| 200 g Mais                 |                  |
| 100 g Pilze                |                  |
| 2.0 Stück Pepperoni        |                  |
| 100 g Oliven               |                  |
| 1.0 kg Mozzarella          |                  |

### TEIG:

Mehl mit Trockenhefe und Salz vermengen. Wasser und Olivenöl stetig begeben und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer Schüssel bis aufs Doppelte aufgehen lassen.

FÜLLUNG: Pilze, Pepperoni, Zucchetti, Oliven, Mozzarella in kleine Würfel/Scheiben schneiden. Tomatensauce nachwürzen.

### BACKEN:

Teig in kleine Portionen aufteilen (Faustgross), flachdrücken und eine Hälfte mit Füllung belegen. Die andere Hälfte darüber legen und mit Gabel Enden zerdrücken. Mini-Calzones in Alufolie in die Glut oder auf dem Pfannendeckel über dem Feuer backen.