



Pfadi-Calzone von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Wilde Küche

Gewürze: Pfeffer, Salz, 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.