

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Christoph Thomet

Mengen für 15 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

| | |
|----------------------------|---|
| 1.5 kg Weismehl | |
| 7.5 dl Wasser | laufwarmes Wasser |
| 105 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 30 g Salz | |
| 1.5 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 0.00 g Tomatensauce Napoli | |
| 225 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 225 g Salami | in Streifen schneiden |
| 150 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 3.0 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 150 g Thunfisch | |
| 150 g Oliven | schneiden |
| 1.5 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!