Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Christoph Thomet

Mengen für 17 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach
Gewürze: Oregano

1.7 kg Weissmehl	
8.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
119 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
34 g Salz	
1.7 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
255 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
255 g Salami	in Streifen schneiden
170 g Pilze	in Scheiben schneiden
3.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
170 g Thunfisch	
170 g Oliven	schneiden
1.7 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

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