Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Dennis Baumgartner

Mengen für 10 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach
Gewürze: Oregano

1.0 kg Pizzateig	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 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
- Als Calzone in Alufolie + Backtrennfolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!