

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Dennis Baumgartner

Mengen für 25 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Oregano

2.5 kg Pizzateig	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
375 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
375 g Salami	in Streifen schneiden
250 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
250 g Oliven	schneiden
2.5 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

- Als Calzone in Alufolie + Backtrennfolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!