

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Raymond Wiedmer

Mengen für 39 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

| | |
|----------------------------|---|
| 3.9 kg Weismehl | |
| 1.95 Liter Wasser | laufwarmes Wasser |
| 273 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 78 g Salz | |
| 3.9 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 0.00 g Tomatensauce Napoli | |
| 585 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 585 g Salami | in Streifen schneiden |
| 390 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 7.8 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 390 g Oliven | schneiden |
| 3.9 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!