



Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Raymond Wiedmer

Mengen für 40 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

4.0 kg Weismehl	
2 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
280 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
80 g Salz	
4.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
600 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
600 g Salami	in Streifen schneiden
400 g Pilze	in Scheiben schneiden
8.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
400 g Oliven	schneiden
4.0 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!