

Lagerkochbuch.ch



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 Weissmehl

2 Liter Wasser lauwarmes 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!