Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Simu

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

Tags: Für Zeltlager, Einfach
Gewürze: Oregano

1.0 kg Weissmehl	
5.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
70 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
20 g Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
5.0 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
150 g Specktranchen	
100 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
50 g Spinat	
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Thunfisch	
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
1.0 g Fenchel	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!