



Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Benedict Voellmy

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

1.5 kg Weissmehl	
9.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
20 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
3.0 TL Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
400 g Tomatensauce Napoli	
150 g Salami	in Streifen schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
400 g 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!