

Pfadi-Calzone von Florence Bühler

Mengen für 46 Personen

Quelle: Wilde Küche

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Alufolie

4.6 kg Weissmehl	
322 g Hefe	Trockenhefe
92 g Salz	
2.3 Liter Wasser	lauwarmes Wasser
4.6 dl Olivenöl	
0.00 g Tomatensauce Napoli	
920 g Mais	
460 g Pilze	
9.2 Stück Pepperoni	
460 g Oliven	
4.6 kg Mozzarella	

TEIG:

Mehl mit Trockenhefe und Salz vermengen. Wasser und Olivenöl stetig begeben und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer Schüssel bis aufs Doppelte aufgehen lassen.

FÜLLUNG: Pilze, Pepperoni, Zucchetti, Oliven, Mozzarella in kleine Würfel/Scheiben schneiden. Tomatensauce nachwürzen.

BACKEN:

Teig in kleine Portionen aufteilen (Faustgross), flachdrücken und eine Hälfte mit Füllung belegen. Die andere Hälfte darüber legen und mit Gabel Enden zerdrücken. Mini-Calzones in Alufolie in die Glut oder auf dem Pfannendeckel über dem Feuer backen.