Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Christoph Thomet

Mengen für 13 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

Tags: Einfach, Für Zeltlager
Gewürze: Oregano

1.3 kg Weissmehl	
6.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
91 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
26 g Salz	
1.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
0.00 g Tomatensauce Napoli	
195 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
195 g Salami	in Streifen schneiden
130 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
130 g Thunfisch	
130 g Oliven	schneiden
1.3 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- 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!