

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

1.0 kg Weismehl	
5.0 dl Wasser	lauwarmes Wasser
20 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
400 g Tomatensauce Napoli	am liebsten Barilla-Sauce
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
50 g Oliven	schneiden
500 g Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!