

Pizza Calzone (auf Feuer gebacken) von Janine Truschner

Mengen für 32 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Oregano

3.2 kg Weismehl	
1.6 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
224 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
64 g Salz	
3.2 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.2 kg Tomatensauce Napoli	
480 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
480 g Salami	in Streifen schneiden
320 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
320 g Oliven	schneiden
3.2 kg 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!