

Pizza Calzone bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

550 gr Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml warmes Wasser, 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, 50 gr Creme fraiche, 20 gr Tomatenmark, 100 gr Champignons, 50 gr Kochschinken, 125 gr Mozzarella, 0,5 Teelöffel gerebelte italienische Kräuter, 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Zucker in dem warmen Wasser auflösen, Hefe hineinbröckeln, so lange rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat und 10 Minuten gehen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten kräftig mit beiden Händen kneten. Pizzateig wieder in die Schüssel geben und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Tuch abdecken etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schinken würfeln, Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Pizzateig in sechs gleiche Stücke aufteilen, und rund ausrollen.

Knoblauch abziehen, zerdrücken mit Creme fraiche und Tomatenmark verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teigstücke mit der Creme fraiche-Mischung bestreichen. Jeweils die Hälfte mit Champignons, Schinken und Mozzarella belegen und mit Kräutern bestreuen. Zweite Teighälfte darüber schlagen, Ränder mit einer Gabel festdrücken und Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Mini Pizzen Calzone ca. 15-20 Minuten bei 220° (Gas Stufe 5, Umluft 200°) goldbraun backen.