

Pizza Calzone



Zutaten für eine Pizza

Calzone:

300 g Pizzateig "Standard Plus"
ca. 2-4 EL Pizzasauce "San Marzano"

75 g Frischkäse

50-75 g geriebener Mozzarella

6 Scheiben dünn geschnittene Salami, in Streifen geschnitten
einige Blätter frisches Basilikum, fein gerupft

Pfeffer aus der Mühle, Oregano

2 Scheiben aus einer Fleischtomate (optional)

besondere Hilfsmittel:

Pizzastein

Backpapier

Semola

Pizzaschaufel

1. Einen Rost auf den Boden des Backofens legen. Den Pizzastein darauf legen und den Backofen mindestens 30 min auf 275-300° vorheizen.

2. Pizzateig "Standard Plus" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte. Pizzaballen von ca. 300 g aus der Kühlung nehmen und 1 h abgedeckt warm werden lassen.

3. Pizzasauce "San Marzano" siehe eigenes Rezept in der Rubrik Grundrezepte.

4. Einen Kegel aus Semola auf Backpapier platzieren. Pizzaballen aus dem Behälter nehmen und darauf legen. Mit den

Fingern beginnend von der Mitte aus flach drücken, dabei nicht auf den Rand drücken. Umdrehen und weiter flach drücken. Wieder umdrehen und mit den flachen Händen auseinanderziehen, das erfordert alles etwas Übung. Überschüssiges Semola vom Backpapier entfernen.

5. Eine Hälfte mit dem Frischkäse, dem geriebenen Mozzarella und der Salami belegen, leicht pfeffern und optional mit Oregano würzen. Basilikum auflegen. Die andere Hälfte mit 1-2 EL Pizzasauce einstreichen.

6. Zusammenklappen, Ränder andrücken, oben

ein kleines Loch reißen. Die obere Seite sehr dünn mit Pizzasauce bestreichen.

7. Mit Hilfe einer Pizzaschaufel die Pizza samt Backpapier auf den Pizzastein heben und 8-10 min backen, je nach Ofen. Die Pizza ist fertig wenn der Rand bräunlich wird.

Hinweise:

Als Frischkäse nimmt man im Original Ricotta.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min (jeweils ohne die Zeiten für den Teig und die Pizzasauce), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023