Rezept

Calzone

Ein Rezept von Calzone, am 12.10.2024

Zutaten

	1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 TL	getrockneter Oregano
1	Kugel Mozzarella (125 g)
1 TL	Zucker
	Salz
150 g	Tomaten
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 Scheiben	gekochter Schinken (ca. 60 g)
200 g	weicher Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit den Tomaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

3. Die Schinkenscheiben und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

4. Den Teig in zwei Portionen teilen und rund dünn ausrollen. Jeweils eine Hälfte mit Ricotta bestreichen und mit Tomaten, Schinken und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Freie Teighälften darüber klappen und die Teigränder gut andrücken. Im Ofen (unten) etwa 15 Min. backen.