Rezept

Deftig gefüllte Calzone

Ein Rezept von Deftig gefüllte Calzone, am 28.04.2024

Zutaten

350 g	Mehl (Type 550)
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
1 Dose	Cannellini-Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
400 g	rohe, grobe Schweinsbratwürste
3 EL	natives Olivenöl
	Salz
200 g	Ricotta
	Pizzastein (nach Belieben)
	Backpapier
1 1/2 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 EL	Fenchelsamen
1 Dose	gewürfelte Tomaten (400 g)
	Pfeffer
100 g	Mozzarella
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in 220 ml lauwarmes Wasser bröckeln und darin auflösen. Mit dem Öl zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und durchpressen. Bratwurstbrät aus den Häuten drücken. ½ EL Fenchelsamen in einem Mörser leicht andrücken.

3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Knoblauch andünsten, Brät und zerdrückten Fenchel dazugeben und 4 Min. anbraten. Bohnen und Tomaten untermischen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen, bis die Tomatenflüssigkeit beinahe eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und 10 Min. abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 250° vorheizen, dabei das Backblech oder eventuell einen Pizzastein (unten) in den Ofen schieben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, vierteln und abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Ricotta mit der Bohnen-Brät-Mischung vermengen. Mozzarella grob würfeln, untermengen.

5. Auf der bemehlten Arbeitsfläche die Teigviertel zu 3 mm dicken Kreisen ausrollen. Auf eine Hälfte jedes Teigfladens Füllung verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Rand mit Wasser einpinseln, leere Teighälfte über die Füllung schlagen, Rand gut zusammendrücken. Jede Calzone auf Backpapier geben, mit dem restlichen Öl bepinseln und den übrigen Fenchelsamen bestreuen. Calzone mit dem Backpapier auf das heiße Blech oder eventuell den heißen Stein ziehen und in 15 Min. goldbraun backen.