

Rezept

Mini-Calzone mit Camembert

Ein Rezept von Mini-Calzone mit Camembert, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 große Hand voll gemischte Kräuterblättchen (z. B. Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Thymian und Dill)	2 TL abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
300 g Camembert	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 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, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Knoblauch schälen und mit den Kräutern fein hacken. Mit Orangenschale und -saft, übrigem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Camembert grob würfeln, untermischen. Abgedeckt ca. 45 Min. marinieren lassen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Teig achteln und jeweils dünn rund (15 cm Ø) ausrollen. Je eine Hälfte mit Camembert belegen, die freie Teighälfte darüber klappen, Ränder gut zusammendrücken. Im Ofen (unten) etwa 6 Min. backen.