

Rezept

Calzone mit Schinken und Champignons

Ein Rezept von Calzone mit Schinken und Champignons, am 01.03.2024

Zutaten

6 Scheiben gekochter Schinken	1 Kugel Mozzarella (125 g)
100 g geriebener Emmentaler	1 Ei
3 EL Öl	
Gemüse	
½ Dose stückige Tomaten (200 g)	250 g Champignons
Kräuter & Gewürze	
Pfeffer	Salz
1 TL getrockneter Oregano	1 Prise Zucker
Außerdem	
1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal, 28 g F, 39 g EW, 91 g KH

Zubereitung

Vorbereitung Teig & Zutaten

1. Das 24-Stunden-Pizzateig Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

2. Den Backofen samt Backblech oder Pizzastein auf 250° Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Inzwischen die Pilze säubern, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

4. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Wenden 5 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und unter die Pilze mischen.

6. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und mit den Pilzen und dem Schinken mischen.

7. Den Mozzarella reiben und mit dem Emmentaler mischen.

8. Das Ei trennen.

Calzone füllen & formen

9. Teig vierteln und auf je einem leicht bemehlten Stück Backpapier nach und nach zu vier runden Pizzaböden (30 cm Ø) formen.

10. Jeweils auf eine Hälfte der Pizzaböden nacheinander ein Viertel der Tomaten- und der Käsemischung verteilen.

11. Teigrand rundherum dünn mit Eiweiß bestreichen.

12. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen und gut andrücken. Mit den Händen einen dekorativen Rand formen.

13. Das Eigelb mit 2 EL Öl verquirlen. Jeweils 2 Pizzasaschen auf ein heißes Backblech ziehen, mit der Eigelbmischung einpinseln und je 13-15 Min. backen.