

## Rezept

# Gefüllte Pizza

Ein Rezept von Gefüllte Pizza, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>4 EL</b> Olivenöl + Öl fürs Blech	¼ Würfel frische Hefe (so etwa 10 g)
<b>50 g</b> gekochter Schinken	<b>1</b> kleinere feste Tomate
½ Bund Petersilie	<b>125 g</b> Mozzarella
<b>150 g</b> weicher Ricotta	<b>1</b> Ei
<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan oder Pecorino	<b>1</b> Knoblauchzehe
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 EL</b> Olivenöl zum Bepinseln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1075 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Salz und Olivenöl in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln, in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und unter das Mehl mischen. Alles auf die Arbeitsfläche umladen und kräftig durchkneten. In die Schüssel zurück, zudecken und 1 Stunde lang aufgehen lassen. Der Teig sollte ungefähr doppelt so groß werden.
2. Während die Hefezellen aktiv werden, gibt's auch für die Füllung was zu tun: Schinken klein würfeln. Tomate waschen und auch ganz klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und ganz fein hacken.
3. Mozzarella würfeln und mit Ricotta und Ei verrühren. Schinken, Tomate, Petersilie und alle Käsesorten unterrühren, Knoblauch schälen und dazupressen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Jetzt wieder zum Teig. Aber vorher schon mal den Backofen auf 220 Grad einstellen (ohne Vorheizen: Umluft 200 Grad). Backblech leicht mit Öl einstreichen. Auf die Arbeitsfläche wenig Mehl streuen, den Teig drauf legen und mit dem Nudelholz nach allen Seiten ausrollen. Möglichst rund soll der Teig werden.
5. Damit er nach dem Füllen nicht mehr bewegt werden muss, den ausgerollten Teig gleich aufs Blech legen. Eine Hälfte kann ruhig leicht über den Rand hängen. Füllung auf der anderen Teighälfte verteilen, aber einen Rand freilassen, damit man die Teigstücke auch zusammendrücken kann. Die überhängende Seite über die Füllung klappen und die Ränder gut zusammendrücken. Calzone mit Olivenöl bepinseln.
6. Blech auf die mittlere Schiene schieben und Calzone ungefähr 25 Minuten backen, bis er schön braun ist. Rausholen und noch 5-10 Minuten gedulden. Halbieren und schmecken lassen.