

Rezept

Mini-Calzone

Ein Rezept von Mini-Calzone, am 08.02.2025

Zutaten

500 g Mehl (+ Mehl zum Arbeiten)	1 Päckchen Hefe (frisch oder Trockenhefe)
Salz	2 EL Olivenöl
16 getrocknete Tomaten in Öl	2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
16 große Basilikumblätter	150 g dünne (Bistro-)Salami in Scheiben
Pfeffer	60 g grob geraspelter Parmesan
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln oder einstreuen. 275 ml lauwarmes Wasser in die Mulde gießen und mit der Hefe und ein wenig Mehl verrühren. Kurz ruhen lassen, bis die Mischung schäumt. Salz und Olivenöl zugeben, alles gründlich mischen und ca. 10 Min. kräftig kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Den Teig zur Kugel formen, mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 240° (Umluft: 225°) vorheizen.
2. Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem großen Glas 16 Kreise von ca. 10 cm Ø ausstechen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen (das Öl auffangen) und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen, zwischen Küchenpapier gut auspressen und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter mit einem leicht angefeuchteten Küchenpapier abwischen.
3. Auf je eine Hälfte eines Teigkreises 1 getrocknete Tomate, darauf 1 Salami- und 1 Mozzarellascheibe legen, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Etwas Parmesan darüberstreuen und das Ganze mit 1 Basilikumblatt abdecken.
4. Die Ränder der Teigkreise mit etwas Wasser anfeuchten und die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen, die Ränder mit den Zinken einer Gabel rundum fest andrücken. Die Mini-Calzone auf ein Backblech mit Backpapier legen und die Oberfläche mit etwas Tomatenöl bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. schön braun und knusprig backen. Die gebackenen Calzone auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann in eine Dose oder Schüssel mit Deckel verpacken.