

## Calzone - Gefüllte Pizza

Die Calzone (Gefüllte Pizza) gehört zu den beliebtesten Pizza-Sorten. Mit diesem Rezept lässt sie sich ganz einfach selbst herstellen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

### Für den Pizzateig

500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe (ca. 40g)
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 EL	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Olivenöl

### Für die Calzone

350 g	<a href="#">Mozzarella</a>
250 g	<a href="#">Ricotta</a>
250 g	Schinken
1 TL	Oregano
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Calzone (Gefüllte Pizza) zunächst den Pizzateig zubereiten. Hierfür aus Hefe, Zucker

und der Hälfte des lauwarmen Wassers ein Dampfl ansetzen. Mehl mit Salz und Öl vermischen und das Dampfl untermengen. Restliches Wasser dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

2. Ein Geschirrtuch in lauwarmem Wasser tränken und auswringen. Den Pizzateig damit bedecken und an einen warmen Ort stellen. Etwa 30 Minuten lang ziehen lassen.
3. Teig in gleich große Stücke teilen und jeden Teil erneut durchkneten, bis er ganz weich wird. Ein Geschirrtuch mit Mehl bestreuen und die Teiglinge darauf weitere 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen, Mozzarella in kleine Würfel und Schinken in Streifen schneiden. Ricotta grob zerbröseln.
4. Teiglinge rund ausrollen und jeweils eine Hälfte mit Mozzarella, Ricotta und Schinken belegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Jede Pizza zusammenklappen und die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und dann feste zusammendrücken. Mit Tomatenmark bestreichen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Pizzen darauf legen und im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

## Tipp

Die Füllung der Calzone (Gefüllte Pizza) kann nach Belieben variiert werden. Häufig werden auch Salamistücke, frische Tomatenwürfel, Basilikum oder Gouda verwendet.