

# Calzone für Kinder

## Für 2 Portionen

250 g Mehl	1 Würfel frische Hefe	200 g milder Gouda
2 Tomaten	2 Scheiben Kochschinken	1 Prise Zucker
0,5 TL Salz	2 EL Olivenöl	150 ml Wasser

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in 150 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und dem Olivenöl zu dem Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten lang auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Den Teig halbieren und beide Hälften auf einem Stück Backpapier rund ausrollen. Den Gouda und den Schinken in Würfel schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Alles auf je eine Hälfte der beiden runden Teige geben und dabei einen drei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die andere Hälfte überklappen und den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Abschließend die Calzone im Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Steffen Henssler am 31. Januar 2013