

Calzone für Erwachsene

Für 2 Portionen

250 g Mehl	0,5 Würfel frische Hefe	4 Scheiben Parma-Schinken
200 g Büffelmozzarella	1 Bund Basilikum	6 Kirschtomaten
1 Prise Zucker	0,5 TL Salz	2 EL Olivenöl
150 ml Wasser	Pfeffer	

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 Mozzarella und Parma-Schinken in Scheiben schneiden. Das Basilikum zupfen und klein schneiden. Die Tomaten halbieren. Alles auf je eine Hälfte der beiden runden Teige geben, mit Salz und Pfeffer würzen 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