



Calzone, hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Mit herzhaft - saftiger Füllung, für die ganze Familie

Zutaten

- Für den Teig:
- 500g Mehl, gesiebt
- 42 g Hefe, 1 Würfel
- 4 El Olivenöl
- 1 kleiner Tl Salz
- 1 Eiweiß, mit 1 Tl Wasser verklappert
- Für die Füllung:
- 2 El Olivenöl
- 400 g Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 100 g Salami in Würfeln
- 80 g schwarze, kernlose Oliven in Scheibchen
- 400 g Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, in grobe Würfeln
- 1 gute El Kapern, grob gehackt
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 80 g geriebener Parmesan, Pecorino oder ersatzweise Pizzakäse
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

Die frische Hefe mit dem Salz in 3 - 4 El von dem lauwarmen Wasser auflösen, mit etwas Mehl in der Mitte, zu einem „Vorteig“, verarbeiten. Etwa 15 min. an einem warmen Ort abgedeckt, "aufgehen lassen“.

Schritt3

In Schritten, mit dem Öl und dem restlichen Wasser, zu einem möglichst glatten Teig verarbeiten. (In der Küchenmaschine oder von Hand)

Schritt4

Zu einer Kugel formen, etwas ein ölen, an einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt, ca. 1/2 - 1 Stunde aufgehen lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat)

Schritt5

Danach den Teig nochmals kurz kneten und 3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt6

Etwa 26 - 28 cm Durchmesser, große, runde Teigstücke ausstechen, auf ein gefettetes Backblech setzen.

Schritt7

Noch einmal ca. 20 - 30 min. aufgehen lassen.

Schritt8

Die Füllung:

Schritt9

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Chili in Olivenöl anschwitzen, Salamiwürfel, Oliven und die Kapern dazu geben.

Schritt10

Dann folgen die und die gehackte Petersilie; den Parmesan unter rühren, salzen, pfeffern.

Schritt11

Die Calzone Fladen um den Rand mit Eiweiß einstreichen, und auf die Untere Hälfte die Füllung geben.

Schritt12

Überschlagen und die offenen Seiten andrücken. Die Calzone einige Male mit einer Tischgabel einstechen und mit Olivenöl einstreichen.

Schritt13

Auf der mittleren Schiene für ca. 30 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben, Umluft ist nicht empfehlenswert.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** chili, kapern, oliven, parmesan, petersilie **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/calzone-hausgemacht/>