Pizza Calzone selber machen

Original italienische Pizza Calzone mit Salami und Schinken

Leicht | 2 Portionen | 45 min.



Kompakt, gefüllt, lecker: Der Begriff Pizza Calzone wird als gefüllte Teigtasche übersetzt. Und so ist sie auch aufgebaut – je nach Geschmack wird die zusammengeklappte Pizza gefüllt - mit allem, was die italienische Küche bietet. In unserem Rezept kommen Prosciutto Cotto, Salami, Mozzarella und Basilikum in die Calzone. Die Pizza Calzone ist eben ein echter italienischer Genuss.

Zutaten

1 Dose ORO di Parma Pizzasauce pikant (à 400 g)

2 TL ORO di Parma Tomatenmark scharf

200 g Mehl

½ Würfel Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

3 EL Olivenöl „extra vergine“ für den Teig

1 Eigelb

1 TL Pfeffer

25 g Parmesan

2 EL Basilikum

50 g gekochter Schinken

20 g Salami

1 Kugel Büffelmozzarella (à 125 g)

Salz und Pfeffer

1 TL Pflanzenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zunächst bereitest den Pizzateig vor. Löse Hefe in 150 ml Wasser auf. Anschließend gibst du das Mehl, Olivenöl, Salz und das Hefewasser in eine Schüssel und verknetest alles miteinander. Den Teig danach zugedeckt für 20 Minuten gehen lassen. Rolle den Teig zuletzt auf ca. 30 cm Durchmesser aus – oder wirble ihn wie ein echter Pizza-Bäcker durch die Luft!

Schritt 2: Die Füllung

Heize den Backofen auf 225°C vor. Bestreiche dann die Hälfte des ausgerollten Teiges mit ORO di Parma Pizzasauce pikant. Achte dabei darauf, einen ca. 2 cm breiten Rand zu lassen. Anschließend wird der Teig auch schon belegt! Dazu einfach Schinken, Salami, Basilikum und Mozzarella auf der Pizzasauce verteilen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Bestreiche den Teig am freigelassenen Rand rundherum mit Eigelb und klappe ihn zusammen. Zur Befestigung drückst du den Rand an. Mit einer Gabel gelingt auch das typische Muster an den Rändern der Calzone. Das scharfe ORO di Parma Tomatenmark mit Pflanzenöl vermischen und die Calzone damit bestreichen. Zuletzt Parmesan darüber streuen und die Calzone für ca. 20 Minuten bei 225 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte