

Calzone mit Gemüse

2 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Salz gehäuft
1 TL Zucker
250 ml Wasser
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Füllung:

100 g Zucchini
100 g rote Peperoni z. B. Spitzpaprika
100 g gelbe Peperoni
100 g Broccoli
1 klein rote Zwiebeln
100 g Cocktailtomaten
4 Zweige frischer Thymian
100 g Gouda gerieben
etwa 200 g Pizzasauce

Dekoration:

Wasser
2 Zweige Rosmarin

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Füllung:

Gemüse putzen, bzw. waschen und/oder schälen. Thymian waschen. Für die Dekoration jeweils ein paar Scheiben, Streifen oder Zweige abschneiden und beiseitelegen. Übriges Gemüse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Thymian zupfen, zum Gemüse geben und alles mit dem geriebenen Gouda vermischen.
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche halbieren. Jede Teighälfte zu einer Kugel formen. Diese flach drücken und jeweils rund (Ø 25-30 cm) ausrollen. Pizzasauce auf dem Teig verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Füllung jeweils auf einer Seite verteilen.



Teigrand dünn mit Wasser bestreichen. Die nicht belegte Hälfte überschlagen und Teigränder gut andrücken.



Die Calzones mit Wasser bestreichen. Mit Gemüse und Kräutern verzieren und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Gemüse-Calzones mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Füllung kann beliebig, z. B. mit Schinken, Salami und frischen Pilzen oder anderen Gemüsesorten abgewandelt werden.
- Ist nur ein Backblech vorhanden, die zweite Calzone auf einem Bogen Backpapier vorbereiten.
- Die Calzones können gut eingefroren werden. Die aufgetauten Calzones dann etwa 5 Min. aufbacken.