PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Mini-Calzone (Napoletana)

Kleine, blitzschnell gebackene Calzone mit Ricotta, Salami und Basilikum aus Klausis Kreativ-Workshop.



VORBEREITUNG	BACKEN	GESAMT
5 Min.	**2 Min.**	**7 Min.**

Zutaten

für 1 Stück

Für die Mini-Calzone

- [ ] **1 Stk** Pizzateigling – *à 120 g*
- [ ] **1 EL** Ricotta – *ca.*
- [ ] **2 Scheiben** Salami – *z. B. Napoli, 2-3 Scheiben*
- [ ] **1 Blatt** Basilikum – *frisch*
- [ ] **0** Salz & Pfeffer
- [ ] **0** Tomatensauce – *etwas, zum Bestreichen*
- [ ] **0** Parmesan oder Fior di Latte – *optional*

Zubereitung

1. Teigling sorgfältig mit den Händen ausbreiten, bei Bedarf leicht mit dem Nudelholz nachhelfen.
2. Ricotta mittig auftragen, mit Salami und Basilikum belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Optional Parmesan oder Fior di Latte dazugeben.
3. Teig zusammenklappen, die Ränder mit den Daumenballen gut verschließen, sodass ein geschlossener, gleichmäßiger Teigrand entsteht.
4. Oben vorsichtig mit den Fingern leicht aufreißen, damit beim Backen Dampf entweichen kann.
5. Oberseite leicht mit Tomatensauce bestreichen.
6. Im Pizzaofen bei 400 °C ca. 90 bis 120 Sekunden backen, bis die Calzone goldbraun und durchgebacken ist.

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept
QR-Code scannen oder pizzastunde.com/calzone-selber-machen-grundrezept-fuellideen/

ZUTATEN & ÖFEN BEI
PizzaLaden.at