

Deftige Calzone mit Avocado, Hähnchen und Speck

VORBEREITEN

140
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

500 g Mehl
12,5 g frische Hefe
6 Esslöffel Olivenöl
6 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Zucker
325 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung

150 g Speck
3 Hähnchenbrustfilets
2 Avocados
2 Esslöffel Mayonnaise
2 Stängel Koriander
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Füllen, falten und backen - im Inneren der goldbraunen Taschen verbergen sich cremige Avocado-Mayonnaise, saftiges Hähnchen und knuspriger Speck. Das A und O für knusprige Calzone? Richtig - der Teig.

Damit sie dir ganz besonder gut gelingen, bereitest du den Pizzateig nach einem original italienischen Rezept zu.

- 1 -

Für den Hefeteig Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mehl in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 2 -

Salz mit restlichem Wasser in einem Glas verrühren. Salzwasser in die Mulde gießen und mit Mehl verkneten. Hefemischung dazugeben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Eventuell noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen.

- 3 -

Teig zu einem Ball formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

- 4 -

Hähnchenbrustfilets in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

- 5 -

Speck in die gleiche Pfanne geben und 5-8 Minuten knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und zerkrümeln.

- 6 -

Avocado schälen und in Stücke schneiden.

Deftige Calzone mit Avocado, Hähnchen und Speck

Korianderblätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. In einem hohen Gefäß Avocado, Koriander, Zitronensaft und Mayonnaise pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 8 -

Pizzateig in 4 gleich große Stücke teilen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

- 9 -

Eine Teighälfte mit Avocado-Mayonnaise bestreichen und mit Hähnchen und Speck belegen. Rand mit Wasser anfeuchten und freie Teigseite über die Füllung falten. Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

- 10 -

Calzonen in der Mitte einschneiden und im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.