

Knusprige Calzone mit Mozzarella und Lasagnefüllung

VORBEREITEN

140
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 mittelgroße Calzonen

Für den Hefeteig

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

Für die Füllung

250 g Rinderhackfleisch
1 Bratwurst
2 Teelöffel Olivenöl
450 g gestückelte Tomaten
1 Teelöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel italienische Kräuter
225 g Ricotta
250 g Mozzarella
1 Ei
1 Esslöffel Wasser
10 g Parmesan

Besonderes Zubehör

Backpinsel
Nudelholz

Beim Thema Pizza werden die Augen groß, bei Lasagne kommen sie ins Leuchten und bei Calzone mit Lasagne-Füllung gibt es kein Halten mehr. Wenn sich zwei Klassiker der italienischen Küche vereinen, kann es nur großartig werden. Neben mildem Ricotta und würziger Tomaten-Hackfleisch-Füllung kommt dir beim Reinbeißen noch schmelzender Mozzarella entgegen. Und jetzt Mund auf!

- 1 -

Für den Hefeteig Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt, leicht zu schäumen. 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. Das Salzwasser in die Mulde gießen und mit dem Mehl verkneten. Hefemischung dazugeben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Eventuell noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen.

- 3 -

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

- 4 -

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

- 5 -

Knusprige Calzone mit Mozzarella und Lasagnefüllung

Bratwurst aufschneiden und das Brät herausnehmen.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das
Rinderhackfleisch zusammen mit dem Brät 10 Minuten
braten.

- 6 -

Gestückelte Tomaten, Zucker, Salz und italienische
Kräuter hinzufügen. Alles aufkochen lassen, Hitze
reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Tomaten-
Hackfleisch-Sauce in eine Schüssel füllen und beiseite
stellen.

- 7 -

Mozzarella in Scheiben schneiden und diese nochmal
längs halbieren. Parmesan reiben. Ei mit 1 EL Wasser
verquirlen.

- 8 -

Pizzateig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in
4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion nochmal
kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dünn
kreisförmig ausrollen.

- 9 -

Je eine Hälfte des Teigs mit Ricotta sowie Tomaten-
Hackfleisch-Sauce bestreichen sowie mit Mozzarella
belegen. Den Teigrand mit verquirltem Ei einstreichen.
Leere Teighälfte über die Füllung falten und die Ränder
zusammendrücken.

- 10 -

Calzonen mit Ei bestreichen, Parmesan bestreuen und in
der Mitte einschneiden, damit der heiße Dampf
entweichen kann. Calzonen 20 Minuten im heißen Ofen
backen.