



Pizza Calzone mit Salami und Prosciutto Cotto

Zutaten für 2 Personen

- 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“
- 1 Eigelb
- 1 TL Pfeffer
- 25 g Parmesan
- 2 EL Basilikum
- 50 g gekochter Schinken
- 20 g Salami
- 1 Kugel Büffelmozzarella (à 125 g)



Verwendete Produkte



Schritt 1: Der Teig

In eine Schüssel Mehl, 1 EL Olivenöl und 1 TL Salz geben. Die Hefe in 1/8 Liter lauwarmem Wasser auflösen, in die Schüssel gießen und zu einem Hefeteig verkneten. Diesen zudecken, an einen warmen Ort stellen und für etwa 20 Minuten gehen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Pizzateig mit einem Nudelholz darauf ausrollen bis er etwa einen Durchmesser von 30 cm hat.

Schritt 2: Die Füllung

Die Hälfte des Teiges mit der Pizzasauce bestreichen, aber dabei einen Rand von 2 cm lassen. Schinken und Salami fein zupfen und auf der Pizzasauce verteilen. Gehacktes Basilikum darüberstreuen und mit Mozzarella belegen.

Anschließend den 2 cm dicken Rand mit Eigelb bestreichen und die nicht belegte Hälfte der Pizza auf die belegte Hälfte klappen. Danach den Rand fest zusammendrücken.

2 TL scharfes Tomatenmark mit 1 TL Öl vermischen. Die Calzone mit der Mischung bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Die Calzone ca. 20 Min bei 225°C im vorgeheizten Ofen backen.