



Calzone

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	26 Min.
Stück	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Cime di Rapa und Salsicia

Teig

500 g Weizenmehl Type 550

1 TL Salz

½ Würfel Germ (ca. 20 g)

300 ml Wasser

3 EL Olivenöl

Füllung

200 g Luganighe oder
Schweinsbratwurst

2 Schalotten, gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

200 g Cime di Rapa, grob gehackt

100 g in Öl eingelegte Artischockenherzen, abgetropft, geviertelt

100 g Blattspinat

2 TL Fenchelsamen, zerstoßen

Olivenöl zum Anbraten

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Büffelmozzarella, zerzupft

50 g Ricotta





Formen

Hartweizendunst oder
Knöpflimehl zum Ausrollen

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

Wurstmasse herausstreichen und in Olivenöl in einem großen Topf bei hoher Hitze anbraten. Restliche Zutaten bis einschließlich Fenchelsamen begeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auskühlen lassen.

Mozzarella und Ricotta begeben und unterrühren.

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu 4 Kugeln formen. Zu je 5 mm dicken Fladen ausrollen.

¼ der Füllung auf jeweils eine Teighälfte verteilen. Dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Freie Teighälfte über die Füllung legen und den Teigrand gut festdrücken.

Backen

Garraum mit PizzaPlus auf 230 °C vorheizen.

Jeweils 2 Calzoni miteinander auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und auf der mittleren Auflage 13 Minuten backen.

Vorgang wiederholen.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

PizzaPlus 230 °C während 13 Min.

Gargut entnehmen. 2. Beladung einschieben. Weiter backen.

PizzaPlus 230 °C während 13 Min.

Zubehör

Kuchenblech

