

# Mini-Calzone

Kleine, pikante Hefeteigtaschen, köstlich zu Bier und Wein

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 geh. TL Salz

1 TL Pizzagewürz

200 ml Wasser

2 EL Speiseöl , z. B. Olivenöl

### Füllung:

50 g gekochter Schinken

50 g Salami

100 g Champignons

6 geh. TL Paprikapaste (Ajvar)

50 g geriebener Gouda

### Außerdem:

2 EL Wasser

150 g geriebener Gouda

## 1 Vorbereiten:

Schinken und Salami fein würfeln. Champignons putzen und klein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Fladen flach drücken (Ø etwa 12 cm), evtl. mit einem Teigroller und Teigländer mit Wasser bestreichen.

## 3 Füllung:

Jeweils einen halben Teelöffel Paprikapaste auf der Mitte der Fladen verteilen. Jeweils auf die eine Hälfte der Fladen Schinken, Salami, Champignons und Käse verteilen und die nicht belegte Hälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken und die Teilchen auf das Backblech legen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Mini-Calzonen mit Wasser bestreichen und mit dem Käse bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Mini-Calzonen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm oder kalt servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Calzonen können gut eingefroren werden. Backen Sie die aufgetauten Calzonen dann bei Backtemperatur etwa 5 Min. auf.
- Statt frischer Champignons können Sie auch Pilze aus der Dose/Glas verwenden.
- Ist nur ein Backblech vorhanden, bereiten Sie die weiteren Mini-Calzonen auf einem Bogen Backpapier vor.

