

Pizza Rezepte

Gefüllte Pizza

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Pizza

400 g	Weizenmehl	4	Essl. Olivenöl
30 g	Germ	1	Prise Salz
1/4 Liter	Lauwarmes Wasser		

FÜR DIE FÜLLE

200 g	Mozzarella	1	Ei
100 g	Ricotta	25 ml	Obers
100 g	Pecorino		Salz, Pfeffer
6	Sardellenfilets	1	Eiweiß zum Bestreichen der
130 g	Italienische Salami		- Pizza
1 Bund	Basilikum	Ö	Liter für das Backblech
1	Essl. Gehackte Petersilie		

Für den Pizzateig Mehl in einer Schüssel mit Salz vermischen. Germ im lauwarmen Wasser auflösen und diese Flüssigkeit zum Mehl geben. Mit Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestauben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in dieser Zeit verdoppeln. Für die Fülle Mozzarella kleinwürfelig schneiden. Pecorino reiben, Ricotta durch ein Sieb streichen. Salami in dünne Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Sardellenfilets grob hacken. Mozzarella, Ricotta, Pecorino, Sardellen, Basilikum, Petersilie, das Ei, das Obers und die Salami zu einer Füllmasse verarbeiten. Leicht salzen und pfeffern.

Das zum Bestreichen gedachte Ei trennen. Teig nach dem Rasten noch einmal durchkneten, in Portionen aufteilen, mit dem Nudelholz dünn und rund ausrollen. Eine Hälfte des kreisrunden Pizzateiges mit der Fülle belegen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand freilassen. Den Rand mit Eiklar bestreichen. Pizza zusammenklappen und den Rand fest zusammendrücken. Rand mit einem Messerrücken dekorativ andrücken. Teigoberfläche mit einer Nadel einige Male einstechen.

Pizza Calzone auf ein geöltes Backblech legen. Mit Olivenöl bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Rohr 25 bis 30 Minuten backen.