

Calzone (Pizzataschen)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 - 6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	70 - 80 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

300 g	Mehl	3 Tl.	Backpulver
250 g	Magerquark	6 El.	Öl
6 El.	Milch	1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz	¼ Tl.	Oregano
¼ Tl.	Basilikum	¼ Tl.	Thymian
8 El.	Tomatenmark	2 El.	Paniermehl
	Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)		Knoblauch
100 g	Salamischeiben	200 g	Schweizer Käse
100 g	Schinkenspeck	1	Zwiebel
200 g	Champignons (aus der Dose)	2 – 3	Tomaten
	Speiseöl		Oregano

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Magerquark, 6 El. Öl, Milch, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, Oregano, Basilikum und Thymian verkneten, 1/2 cm dick ausrollen, mehrfach übereinanderschlagen, erneut ausrollen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Den Teig kalt stellen, möglichst mehrere Stunden. Die Teigmenge halbieren, jede Teighälfte zu einer runden Platte ausrollen, ca. 26-28 cm ø. Tomatenmark und Paniermehl verrühren und würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch. Die Masse auf die Teigplatten streichen, jeweils eine Hälfte der Teigplatten mit Salami belegen. Käse und Schinkenspeck in Würfel schneiden und auf den Wurstscheiben verteilen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden, Champignons abtropfen lassen, Tomaten in Scheiben schneiden und alles auf den Teigplatten verteilen. Die Teigplatten zur Hälfte zusammenklappen, gut festdrücken, auf ein gefettetes Backblech heben, die Oberfläche mit Speiseöl bestreichen und mit Oregano bestreuen. Den Backofen Ober- und Unterhitze auf 190 °C vorheizen, Einschubebene 2, 40-50 Min. Heißluft auf 160 °C vorheizen, Einschubebene 2, 40-50 Min. Stark- u. Pizzabacksystem, 160 °C, Einschubebene 2, 35-45 Min. Dazu: Frischen Salat.