

HACKFLEISCH-KÄSE-CALZONE

ZAUBERSTEIN
PLUS

25-30 MIN.

KNUSPRIGE PIZZATASCHEN MIT WÜRZIGER FÜLLUNG



ZUTATEN

TEIG

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker

FÜLLUNG

400 g Rinderhack oder gemischtes Hack
1 rote Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL italienische Kräuter
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
200 g geriebener Mozzarella
1 EL Olivenöl zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Trockenhefe, Wasser, Olivenöl, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
2. Paprika, Zwiebel und Knoblauch putzen bzw. schälen und fein würfeln.
3. Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Paprika einige Minuten mitbraten.
4. Tomatenmark und passierte Tomaten einrühren. Mit Kräutern, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
5. Teig in vier gleich große Portionen teilen und auf der Teigunterlage rund ausrollen.
6. Hackfleischfüllung und Mozzarella auf jeweils einer Teighälfte verteilen; dabei etwa 2 cm Rand frei lassen.
7. Freie Teighälfte überklappen. Ränder sorgfältig zusammendrücken und mit einer Gabel verschließen.
8. Calzone auf den Zaubenstein Plus legen und mit Olivenöl bestreichen.
9. Auf dem untersten Rost im kalten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.
10. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen - die Füllung ist sehr heiß.