

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Hack-Calzone

(Sendung 27.02.2010)



Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- Zucker
- 1 Tl Salz
- 3-4 El Olivenöl
- 150 g milder Gouda
- 2 Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- ½ der Hackmasse

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, 1 Prise Zucker, Salz, Olivenöl und 300 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen kurz durchkneten, dann zugedeckt an einem warmen Ort (z. B. im Ofen bei 40 Grad) ca. 40 Minuten auf das doppelte Volumen gehen lassen.
2. Gouda klein würfeln. Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Teig mit etwas Mehl auf einem Stück Backpapier rund ausrollen (ca. 30 cm ø). Hackmasse auf der Hälfte des Teigfladens verteilen, dabei einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Tomaten auf die Hackmasse legen, den Gouda darum verteilen, den Mozzarella auf die Tomaten geben. Mithilfe des Backpapiers die zweite Teighälfte überklappen und den Rand gut festdrücken.
4. Die Oberfläche der Calzone mit einem Messer dreimal einstechen. Calzone mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 1:15 Stunden (plus Zeit zum Gehen)