

Pizzabrötchen Calzone

50 dag Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 ½ TL Salz
300 ml lauwarmes
Wasser

Pizzasauce:

1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Butter
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Prise(n) Chiliflocken
2 Teelöffel frischer
Basilikum, gehackt
1 Teelöffel
getrockneter Oregano
450 g Dosentomaten
(gestückelt oder ganz)
oder frische
2 rote Paprika
4 Esslöffel
Tomatenmark
5 Esslöffel geriebener
Parmesan
1 Teelöffel brauner
Zucker
160 ml warmes Wasser
Salz und Pfeffer

Käse, gerieben

Hefeteig zubereiten und 1 h gehen lassen.
etwa 70 g Teig pro Brötchen verwenden, Kugel
formen, rund auswalken, mit Pizzasauce
bestreichen, mit Käse bestreuen, zusammenklappen
und die Ränder gut zusammendrücken.

Bei 220°C ca. 15 min backen.

Pizzasauce:

Zwiebel und Knoblauch
hacken, anrösten, Tomaten
und Paprika dazu, alle
Gewürze und Zutaten, außer
Parmesan dazugeben und
verkochen lassen. Parmesan
dazu, alles im Mixglas
durchmischen, abschmecken,
nochmals aufkochen und heiß
in Gläser abfüllen.



Tipp: Es kann natürlich auch Salami oder Schinken
mit eingepackt werden.