

Calzone mit Salami

Für 4 Personen

Für den Teig:

425 g Weizenmehl (550)	75 g Hartweizengrieß	20 g frische Hefe
250 ml Wasser, sehr kalt	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
Olivenöl	Mehl	

Für die Tomatensauce:

600 g Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz	etwa Pfeffer	

Für den Belag:

300 g Mozzarella	100 g Salami (feine Scheiben)	1 Bund Basilikum
80 g italienischer Hartkäse		

Für den Pizzateig Mehl, Hartweizengrieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit Knethaken 10 Minuten bei niedrigster Stufe, dann weitere 5 Minuten auf hoher Stufe kneten. Sobald sich der Teig gut vom Schüsselrand löst und einen leichten, matten Glanz hat, ist er fertig.

Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Tomatensauce die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz im heißen Wasser blanchieren und anschließend häuten. Die Tomaten vierteln, den Strunk entfernen, nach Belieben die Kerne austreichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomaten zugeben und aufkochen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 45 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Dann die Kräuterzweige entfernen und die Tomatensauce mit einem Pürierstab grob mixen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig in vier Portionen teilen. Teigstücke nacheinander rund ausrollen und auf ein mit Olivenöl ausgepinseltes Backblech legen.

Jeden Teigkreis zur Hälfte mit etwas Tomatensauce bestreichen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf der Tomatensauce verteilen, ebenfalls die Salami.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls auf die Teigkreise geben.

Vorsichtig die unbelegte Teigseite über die Füllung klappen, sodass pro Blech zwei Halbkreise entstehen, Ränder gut festdrücken.

Den Rest der Tomatensauce auf der Calzone verteilen. Den Käse reiben und darüber streuen.

Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen schieben. Calzone jeweils ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Sören Anders am 28. August 2020