



 **VORBEREITUNG:** 20 min. **GEHZEIT TEIG:** 45 min. **BACKZEIT:** 30 – 40 min.

## CALZONE-PIZZA AUS DEM CAMPING BACKOFEN

**SCHRITT 1:** Zutaten für den Pizzateig vermengen und mindestens 5 Minuten kneten.

**SCHRITT 2:** Fertigen Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

**SCHRITT 3:** Teig auf ca. 40 x 30 Zentimeter ausrollen.

**SCHRITT 4:** Teig mit Tomatensoße bestreichen und nach Wunsch belegen. Hier ein paar Anregungen: Paprika, Salami, Schinken, Ananas, Thunfisch, Zwiebeln, Mais, Mozzarella.

**SCHRITT 5:** Pizza der Länge nach zusammenrollen und Enden festdrücken.

**SCHRITT 6:** Teigwurst in die Campingbackofen-Form legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Oregano bestreuen.

**SCHRITT 7:** Pizza 30 – 40 min. auf mittlerer Hitze backen.

**SCHRITT 8:** Vor dem Servieren kurz auskühlen lassen.

Guten Appetit!



### ZUTATEN FÜR DEN PIZZATEIG

250 g Mehl

125 ml lauwarmes

Wasser

3 g Frischhefe

1 EL Olivenöl

1 EL Italienische

Kräuter (Oregano,

Basilikum, Rosmarin,

Majoran, Thymian)

**TIPP:** natürlich kannst du auch fertigen Pizzateig nehmen.

### ZUTATEN FÜR DEN PIZZABELAG

Tomatensoße

Reibekäse

nach Wunsch