



🕒 **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