

Wilde Calzone



1 x	Wildschinken
300 Gramm	Mehl
15 Gramm	Hefe
2 Teelöffel	Salz
1 Prise	Zucker
200 Milliliter	Wasser , lauwarm
1 Schuss	Olivenöl
1 Bündel	Basilikum
200 Gramm	Kräutersaitlinge
1 Becher	Tomatensoße
125 Gramm	Mozzarella
1 Stück	mittelalter Gouda

1. Mehl, Zucker, Salz und Hefe gut vermischen. In der Mitte der Schüssel eine Mulde formen. Einen Schuss Öl sowie lauwarmes Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig kneten. Dieser sollte sich leicht aus der Schüssel lösen lassen ohne zu kleben. Anschließend aus dem Teig einen Ball formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Schinken, Pilze und Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden, Basilikum-Blätter waschen und abzupfen.
3. Aus dem Teig zwei gleichgroße Leibe formen. Den Untergrund mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Nun mit der Tomatensoße bestreichen, den Rand großzügig frei lassen. Eine Hälfte des Teiges mit den Zutaten belegen und mit getrockneten, italienischen Kräutern bestreuen.
4. Den Teig umklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Oberseite der Calzone ebenfalls mit etwas Tomatensoße bestreichen und Gouda darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen (Umluft, 200 Grad Ceslius) für etwa 12 bis 15 Minuten backen.