



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

Mini Calzone

**Als Vorspeise, mit Salat als Hauptspeise oder für Zwischendurch.
Der Teig reicht für 16-18 Mini-Calzone.**

Teig

500g	Emmental Pizzamehl*
300ml	Milch, lauwarm
1 Btl.	Trockenhefe* (oder 1 Würfel frische Hefe)
50ml	Olivenöl*
½ KL	Salz
1 KL	Pizzagewürz*

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt min. 45 Minuten aufgehen lassen.

Füllung

1 Kugel	Mozzarella in kleine Würfel schneiden
1 Glas	Sugo arrabiata*
150g	Schinkenwürfel (Burrehamme) fein geschnitten
1 Dose	Champignons geschnitten
1	Ei* verquirlt um den Rand zusammen zu kleben
80g	Parmesan gerieben
	etwas Olivenöl

Den Boden mit Sugo bestreichen und 1cm Rand lassen. die Füllung auf die ausgeschnittenen Teiglinge geben und nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rand mit dem Ei bestreichen. Den Teig zusammenfalten und den Rand gut andrücken. Mit Parmesan bestreuen und etwas Olivenöl beträufeln.

Backen

**Bei 230° ca. 15 Minuten Backen
Sofort Servieren.**

*** Diese Zutaten können Sie bei uns im Mühlenladen beziehen.**