



Calzone mit Spinat und Ei

Es ist umstritten ob eine Calzone, was soviel wie "grosse Hose" heisst, mit oder ohne Tomaten zubereitet wird. Für die einen soll sie vor allem mit Mozzarella, Schinken oder Wurst und vielleicht mit Pilzen, aber nicht mit "Grünzeug" gefüllt werden, andere, liberalere Geister, lassen sich von der Fantasie und gutem Geschmack leiten: Zwiebel, Champignons, Spinat, Mozzarella, Halbhartkäse und ein rohes Ei.

Ein guter Pizzateig muss lange reifen und kommt dafür mit wenig Hefe aus. Der Vorteig reift 14 Stunden. Der Hauptteig reift gar 48 Stunden oder länger im Kühlschrank. Das wirkt sich nicht nur positiv auf den Geschmack aus, lange gereifter Teig wird auch bekömmlicher und leichter verdaulich.

| | |
|------|-------------------------------------|
| 220g | Pizzateig |
| 60g | Passata di Pomodoro |
| 1Tl | Oregano getrocknet |
| 150g | Blattspinat aufgetaut |
| 40g | Zwiebel |
| 80g | Champignons |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 40g | Halbhartkäse, z.B. milder Greyerzer |
| 80g | Mozzarella |
| | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Eine Portion Teig auf ein gut bemehltes Brett legen und ringsum vom Rand her zur Mitte einschlagen. Teigling wenden, damit der Schluss unten liegt. Mit den Handflächen zu einer ca. 2cm dicken Rondelle formen. 1 Stunde ruhen lassen.

Champignons halbieren, bei nicht mehr ganz frischen Champignons die Schäfte ausbrechen. Hüte zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel eher grob hacken.

Knoblauch hacken. Spinat gut ausdrücken und grob schneiden.

Halbhartkäse klein würfeln, Mozzarella zu flachen, gut 1cm grossen Plätzchen schneiden.

Champignons zusammen mit der Zwiebel dünsten bis die Zwiebel glasig wird und die Champignons leicht Farbe annehmen. Knoblauch und Spinat zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Passata mit Oregano und wenig Salz würzen und bei kleiner Hitze einkochen lassen bis die Passata nicht mehr fließt. Auskühlen lassen.

Ofen mit Backstein aus 220° vorheizen.

Teig zu einem Rondell von knapp 30cm Durchmesser ausziehen, er sollte 2-3mm dick sein, die Ränder dürfen etwas dicker sein.

Teig mit 3/4 der eingekochten Passata bestreichen, ringsum einen Rand von 2cm freilassen. Eine Hälfte des Teiges mit der Spinat-Pilz-Mischung belegen und mit Käse und 3/4 des Mozzarella bestreuen. In der Mitte eine leicht Delle eindrücken, Ei aufschlagen und in die Delle geben. Teigrand ringsum mit Wasser einstreichen. Freie Teighälfte über die Füllung schlagen und am Rand leicht festdrücken.

Calzone auf den heissen Backstein hieven und im unteren Drittel in den Ofen einschieben. 25 Minuten backen. Kurz aus dem Ofen nehmen, Oberseite mit dem Rest der Passata bestreichen und mit ein paar Mozarellastückchen belegen. Weitere 5-8 Minuten backen.



Teig falten und rundformen







