

## Unsere Calzone

500 gr.	Mehl
1 Pck.	Hefe
1 TL	Salz
$\frac{1}{4}$ l.	lauwarmes Wasser
<u>Für den 1. Belag:</u>	
1 kl. Dose	gehackte Tomaten
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Essl.	Olivenöl
1 Teel	Oregano
<u>Für den 2. Belag:</u>	
300 gr.	Rindergehacktes
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Essl	Öl
1 Teel.	Tomatenmark
<u>Für den 3. Belag:</u>	
1	Zwiebel
1 Pck.	Champignons
2	Paprika
eventuell eine kleine Dose Mais	
200 gr.	geriebenen Käse z. Bsp. Gouda

Mehl und Salz mischen. In der Mitte eine kleine Kuhle machen und die frische Hefe hineinzerbröseln. Mit Wasser vermischen und eine viertel Stunde gehen lassen.

Dann das restliche warme Wasser zu dem Mehl gehen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1 - 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen die Dose gehackte Zwiebeln mit den Zwiebeln, den Knoblauchzehen mixen, Olivenöl und Oregano hinzufügen und auf kleiner Stufe einkochen.

Für den zweiten Belag die gehackten Zwiebeln mit dem Knoblauch anbraten. Und mit dem Gehacktem krümelig braten. Tomatenmark und etwas Wasser hinzufügen und eine halbe Stunde auf niedriger Stufe schmoren lassen.

Drittens die gehackten Zwiebeln anbraten. Geputzte und klein geschnittenen Champignons, gewürfelte Paprika und nach Geschmack den Mais hinzufügen und eine halbe Stunde schmoren lassen.

Aus dem Hefeteig kleine Kugeln formen (nach Möglichkeit nochmals eine viertel Stunde gehen lassen), ausrollen (auf deine mit Backpapier vorbereitete Backblech legen) und jeweils mit 1 - 2 Essl. der Beläge füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und zuklappen.

Zum Schluss streiche ich mit dem Pinsel den Saft der Gemüsepfanne auf die Calzone.

Im auf 200 Grad C vorgeheiztem Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen.