



**Rezeptesammlung
Heidenblut**

Rezeptart: Hauptgericht Rezeptnummer: H1

Calzone - Schafskäse

Zutaten:

Teig	Füllung
500gr. Mehl (Typ 550) 1 Päckchen frische Hefe (40gr) 1 Teelöffel Zucker 1 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Öl (Pflanzenöl) Wasser	250gr Schafkäse 250gr Quark (Magerquark) 250gr körniger Frischkäse 1 Bund Frühlingszwiebeln 2 Tomaten Tomatenmark Tomatenstückchen (75gr – ideal Tomato al Gusto Basilikum) Basilikum 1 Ei etwas Mehl Salz Pfeffer 1 Knoblauchzehe (schmeckt aber auch ohne!)

Zubereitung:

Teig	Füllung
Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. 1. In einem Becher in 125ml warmem Wasser die Hefe und den Zucker verrühren. Die Mischung in die Vertiefung schütten, etwas Mehl damit verrühren, dann zugedeckt 10 bis 15 Minuten gehen lassen. 2. Danach 150ml lauwarmes Wasser, das Öl und das Salz zugeben, mit dem Knethaken zu einem Teig kneten und dann zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. 3. Danach den Teig vor dem Ausrollen mit den Händen noch einmal gut durchkneten.	1. Etwas Tomatenmark in eine Schüssel, dazu die klein geschnittenen Tomaten (Strunk entfernen) und die Tomatenstückchen aus der Dose. 2. Mit Salz und Pfeffer verrühren. 3. Schafkäse klein gebröckelt hinzugeben, erneut verrühren. 4. Dann die Lauchzwiebeln klein geschnitten hinzugeben, erneut verrühren. 5. Danach den Rest (Ei und Mehl zum Schluss) hinzugeben und verrühren

Abschließend den Teig in vier gleich große Teile aufteilen.

Jedes Teil auf einer bemehlten Tischfläche ausrollen (rund).

Dann auf das Backblech legen (darunter Einfetten oder Backpapier nicht vergessen)

Füllung gleichmäßig jeweils in der Mitte auf die vier Teile verteilen.

Teile zusammenklappen

Ab in den Ofen (Umluft ca. 160 Grad)

Nach 25 bis 30 Minuten ist die Calzone fertig!

