

BASIC-CALZONE Á LA HILLER



ZUBEREITUNG

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit einem Schneebesen verrühren. Dann Mehl, Salz und Zucker vermengen und das Wasser mit der aufgelösten Hefe dazugeben. Solange verrühren und dann kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig vierteln und jeweils oval ausrollen. Jede Pizza mit 50 g Champignon-Pastete bestreichen (dabei sollte an den Außenseiten ein Rand bleiben, damit die Calzone später vernünftig verschlossen werden kann). Anschließend veganen Aufschnitt (etwa zwei Scheiben) und ca. 40 g geriebenen Käse (je nach Geschmack) auf die Pastete geben. Die Calzone umklappen und die Ränder fest verschließen (z.B. umklappen und die Ränder mit einer Gabel eindrücken). Eine Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen und die Calzone von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Das Rezept ist extra einfach gehalten und bei der Füllung haben Sie alle Freiheiten; z.B. können Sie die Calzone mit frischen Champignons, Tomaten und Kräutern Ihrer Wahl zubereiten.

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.

Evershorster Straße 80

30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0

E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de

[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)

www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller

Blumenstraße 3

30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88

www.restaurant-hiller.de

[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PIZZA-TEIG

180 g Wasser (lauwarm) | 20 g Hefe | 360 g Mehl | 10 g Salz | 5 g Zucker

FÜLLUNG

ca. 100 g veganer Aufschnitt (z.B. Schinken-Geschmack) | ca. 200 g vegane Champignon-Pastete | ca. 160 g veganer Käse (gerieben)

SONST

(Raps-) Öl zum Ausbacken

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!