

# BOLLYWOOD CALZONE XXL

# BOLLYWOOD ★ CALZONE ★ XXL

Episode 019 Bollywood Calzone XXL / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## Rezept für 1 Person

### PIZZATEIG

300g Weissmehl  
2 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
5g Backpulver  
2 Prisen Salz  
2dl Milch

1. Das Mehl auf der Tischplatte anhäufen und in der Mitte einen kleinen «See» ausheben. Olivenöl und Zitronensaft hineingiessen, Backpulver und Salz auf dem Mehl verteilen. Die Milch leicht temperieren und dazu geben.

Langsam mit dem Finger das Mehl von aussen nach innen mit der Flüssigkeit vermischen.

2. Den Teig gut kneten, bis er schön geschmeidig wird. Zu einer Kugel formen, nochmals mit wenig Olivenöl beträufeln und kurz ruhen lassen. Deckel ausschneiden.

### FÜLLUNG CALZONE

6 EL Naturjoghurt  
1 EL Currypulver  
1 EL Paprikapulver scharf  
1 EL Spezialcurry  
1 TL Kreuzkümmel  
2 TL Salz  
1 Pouletbrüstli mit Haut  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Ananas  
6-7 Stängel Thai-Basilikum  
6-7 Stängel Koriander  
½ Tomate  
100 g Ziegenfrischkäse  
Saft ¼ Zitrone

1. Joghurt in eine Schüssel geben. Curry- und Paprikapulver dazu geben. Vorsicht beim Spezialcurry, ist meistens recht scharf (am besten im indischen Laden besorgen). Mit Kreuzkümmel und Salz würzen und alles vermischen.

2. Die Haut der Pouletbrust entfernen und zur Seite legen. Das Fleisch würfeln und in die Joghurtmarinade legen.

3. Zwiebel und Knoblauchzehe hacken, Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Stängel von Thai-Basilikum und Koriander hacken. Alles mit dem Fleisch vermischen.

4. Den Teig rund und dünn auswallen. Die Füllung in der Mitte platzieren, einige Tomatenschnitze und Geisskäse darauf verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig am Rand mit Wasser bestreichen, Calzone falten und den Rand gut verschliessen.

5. Die Haut der Pouletbrust oben auf den Calzone legen und im Pizzaofen backen. Die Teigtasche in zwei Stücke schneiden, mit gehackten Thai-Basilikum-Blättern, etwas Koriander und Joghurt anrichten.



Backpulver und temperierte Milch beschleunigen das Teig-Prozedere – natürlich kann man auch Hefe verwenden. Dann muss der Teig aber länger stehen bleiben, um richtig aufzugehen. Wenns arg pressiert tuts auch ein vorgefertigter Pizzateig.

Dieses Rezept stammt aus  
Flavorites von René Schudel

*Flavorites.com*