



Calzoncini mit Mozzarella

Geschmackreiche Teigtäschchen. Das Olivenöl Tradizionale gibt diesem originellen Rezept mit seiner mediterranen Geschmacksausrichtung seine Knusprigkeit.

Schwierigkeitsgrad

einfach

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zeitaufwand

10 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig:

300 g Mehl

3 EL Olivenöl Tradizionale + ½ l zum Frittieren

160 g lauwarmes Wasser

1 TL Salz

1 TL Zucker

½ Hefewürfel

Für die Füllung:

1 Glas Pesto Rosso

100 g Mozzarella

Zubereitung

Die Hefe mit ein wenig lauwarmem Wasser und dem Zucker anrühren. Das Mehl zu einem kleinen Vulkan anhäufen und das Hefe-Wasser-Gemisch in die Mitte geben. Das Olivenöl, Salz und restliches Wasser dazufügen und den Teig kneten, bis er elastisch ist. Den Teig 1 Stunde in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen und Scheiben mit 12 cm Durchmesser daraus ausstechen. In die Mitte einen Teelöffel Pesto Rosso geben und einige Würfel Mozzarella. Den Teig halbmondartig zusammenklappen und mit den Fingern andrücken. In einer Fritteuse ½ l Olivenöl erhitzen und die Teigtaschen 3 bis 5 Minuten darin ausbacken.