

# good food loop

## Mini Pizza Calzone

Wat brauch ech dofir?

### **Fir den Deeg**

- 1 Cube frësch Hief
- 500 g Miel
- Salz
- 2 El Olivenueleg
- +/- 200 ml wootlecht Waasser

### **Fir de Belag**

- 1 grouss Boule Mozzarella
- Kraider-Pesto

### Preparatioun

1. D'Miel an eng grouss Schossel ginn, eng Kaul an d'Mëtt vum Miel drécken an e bëssche Waasser an d'Kaul schëdden. D'Hief am Waasser opléisen a 10 Minutte mat engem Duch zougedeckt op d'Säit stellen.
2. D'Miel mat der opgeléister Hief, dem Recht Waasser, dem Ueleg an dem Salz zu engem Deeg knieden. Dëse sollt 5-10 Minutte gutt duerchgeknet ier op eng waarm Platz ½ Stonn op d'Säit gestallt gëtt fir datt e kann opgoen.
3. De Pesto zoubereeden an de Mozzarella schneiden. Béides matenee vermëschen.
4. Den Deeg an ongeféier 6 Portiounen deelen a kleng Flade formen.
5. De Pesto mat dem Mozzarella op de Flade verdeelen an des zesummeklappen a festdrécken.
6. D'Mini-Pizza am Schäffche baken an als „Fingerfood“ genéissen.

