

# Ferienpass 2020 «Kochen im Wald»

## Calzone für 10 Personen

**Pizzateig:** (Kann am Morgen vorbereitet und in einem verschliessbaren Geschirr in der Kühltasche mitgenommen oder vor Ort im Wald hergestellt werden.)

750 g	Mehl	
15 g	Salz	mischen
15 g	Hefe frisch	
375 g	Wasser handwarm	Hefe darin auflösen, mit Mehl mischen und solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Ca. 30 Min. abgedeckt und kühl ruhen lassen.

### Tomatensauce:

Wenig Olivenöl	
1 Zwiebel	fein schneiden, im Öl dünsten
1 kleine Knoblauchzehe	fein schneiden, mitdünsten
1 Büchse Pelati geschält (800 g)	beigeben, leicht köcheln lassen, ca. 30 Min.
1 TL Rosmarinsalz oder Gemüsebouillon	abschmecken
Thymian	
Majoran	beigeben, kurz mitkochen, nochmal abschmecken

### Belag:

250 g Tomaten	
200 g Schinken	
200 g Salami	
150 g Peperoni	
150 g Champignons	
50 g Oliven	schneiden. Es können auch andere Lieblingszutaten verwendet werden, wie Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Sardellen, Chili, Ananas, Kräuter etc.
400 g Mozzarella geraffelt	
wenig Basilikum	grob gezupft
Alufolie	
Olivenöl	Alufolie-Rechtecke mit Olivenöl bepinseln oder mit Papier einreiben. Teig in 10 gleichgrosse Stücke teilen und mit Wasserflasche dünn auf Alufolie ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit Sauce bestreichen, belegen und andere Hälfte drüber klappen, Ränder gut andrücken und in der Folie einpacken. In der Glut beidseitig backen, mehrmals wenden.

## Schoko-Kuchen

Einen feuerfesten Topf, am Boden mit Steinen belegen & nicht riechenden Sand (z.Bsp. vom Ferienstrand) ca. 10cm hoch befüllen (so dass die Backform noch Platz hat).

1 Pack Backmischung, z.B. Schoko-Cake  
andere Zutaten siehe Packung und Backanleitung

Nach Backanleitung Teig herstellen, in gut gefettete Form z.B. Gugelhupf füllen und in Topf stellen, Deckel schliessen, in Glut stellen. Den Topf mehrmals drehen, um schwarze Stellen zu verhindern. 25-45 Minuten backen. Stäbchenprobe...en Guätä!