



## SONKÁS STROMBOLI

Egy tartalmas olasz szendvics és egy calzone pizza szerelemgyereke, ami nem csak ellenállhatatlanul finom, de könnyen el is készíthető.

### HOZZÁVALÓK

7 g porélesztő  
150 g 22°C-os víz  
2 evőkanál porcukor  
150 g finomliszt és egy kevés a nyújtáshoz  
150 g magas

sikértartalmú liszt  
1 csapott evőkanál  
finomított tengeri só  
2 evőkanál olíva olaj  
1 csokor zöldfűszer  
vegyesen  
20 dkg mascarpone

1 gerezd fokhagyma  
szétnyomva  
20 dkg Főtt sonka  
2 db főtt tojás  
10 dkg zöld spárga,  
párolva  
20 dkg sajt

1 csipet frissen őrölt  
bors  
**ALLERGÉN**  
tojás  
**ALLERGÉNEK**  
glutén  
laktóz

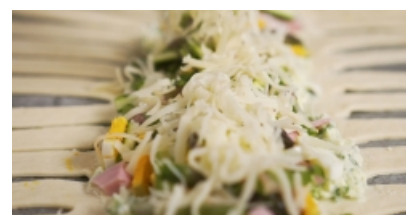
**1** Az élesztőt elkeverjük a vízzel és a cukorral, robotgépbe tesszük, beleszítjük a lisztet és a sőt. Dagasztani kezdjük, majd amikor összeállt, hozzácsorgatjuk az olívaolajat is, és még 5 percig tovább dagasztjuk. Letakarva, meleg helyen egy óra alatt kétszeresére kelesztjük.



**2** A sütőt előmelegítjük 180 fokra és egy tepsire sütőpapírt terítünk. A zöldfűszereket finomra aprítjuk és kikeverjük mascarponéval, sóval, borssal és fokhagymával. A töltelék többi hozzávalóit felszeleteljük.



**3** Enyhén lisztezett deszkán egy nagy téglalapot nyújtunk a tésztából. Függőlegesen három harmadra osztva bejelöljük egy fogpiszkálóval. A két szélső harmadot keresztben centiként bevágjuk. A középső részt megkenjük a fűszeres mascarponéval, megpakoljuk a töltelékkel és végül két oldalról felváltva ráhajtogatjuk a csíkokat. Óvatosan átemeljük a tepsire, hagyjuk 15 percet kelni, majd 30 perc alatt készre sütjük.





Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

