



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **75 perc**



Havas Dóra

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.



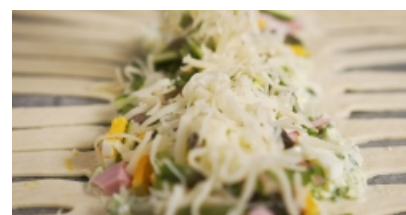
2

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. Függetlenül 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 oldalról!

