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, beleszitáljuk a liszteket és a sót. 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 oldalról!

Auchan