



SONKÁS STROMBOLI

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

HOZZÁVALÓK

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

150 magas
sikértartalmú liszt
1 finomított tengeri só
2 olíva olaj
1 zöldfűszer vegyesen
20 mascarpone

1 fokhagyma
szétnyomva
20 Főtt sonka
2 főtt tojás
10 zöld spárga,
párolva

20 sajt
1 frissen őrölt bors
ALLERGÉNEK
tojás
glutén
laktóz

- 1 Az élesztőt elkeverjük a vízzel és a cukorral, robotgépbe tesszük, beleszítjük a liszteket és a só. 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 mascarponeval, 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 mascarponeval, megpakoljuk a töltelékkel és végül két oldalról felváltva ráhajtogatjuk a csíkokat. Óvatosan áttemeljük a tepsire, hagyjuk 15 percet kelni, majd 30 perc alatt készre sütjük.





Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

