

Stromboli (gefüllte Pizzarolle)

vom Zauberstein plus

Teig:

330 g Wasser
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(optional kann auch weggelassen werden!)
5 g frische Hefe
300 g Weizenmehl (Typ 550 o. Pizzamehl 00)
200 g Hartweizenmehl
10 g Salz
10 g Olivenöl

Sosse:

200 g stückige Tomaten
20 g Tomatenmark
6 frische Basilikumblätter
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Zucker

Belag:

1/2 rote Paprika in Stücken
1/2 grüne Paprika in Stücken
1/2 gelbe Paprika in Stücken
20 Scheiben dünne Salami
125 g Mozzarella in Stücken
100 g geriebenen Käse



Zubereitung:

Wasser, LM und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig für ca. 3 h gehen lassen oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Pizzasauce zubereiten oder wenn es schnell gehen muss eine Dose stückige Tomaten mit Basilikum verwenden.

Paprika waschen und putzen und jeweils in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella und die Salami ebenfalls klein schneiden.

Nach der Ruhezeit den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers dünn auf dem Zauberstein ausrollen (Teig über den Rand ziehen). Mittig mit Tomatensoße bestreichen, dabei rundum einen Rand stehen lassen. Die Paprika, Salami und den Mozzarella auf die Soße legen. Mit der Microplane grobe Reibe die Hälfte des Käses auf der Füllung verteilen. An beiden Längsseiten den Teig jetzt alle 2 cm vom Rand bis zur Füllung einschneiden. Nun die Teigstreifen über die Füllung klappen und den restlichen Käse auf die Oberfläche reiben.

Nun nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und in 20-25 Minuten fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Zauberstein Plus, Teigroller, kleiner Streicher, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN