

Stromboli

<http://kruhai.blogspot.com/2013/11/calzone-i-stromboli.html>

400 g brašna
1 suhi kvasac
250 ml tople vode
1 žličica soli
1 žličica šećera
4 žlice maslinovog ulja

2 dl umaka od rajčice
200 g zimske salame
200 g šunke
300-400 g mozzarelle

1 jaje
origano

Brašno promiješati sa žličicom soli i kvascem, a u vodi otopiti žličicu šećera. U brašno dodati maslinovo ulje te uliti vodu. Zamijesiti tako da tijesto postane glatko te ostaviti na toplom da se diže pola sata.

Pećnicu ugrijati na 220°C.

Tijesto podijeliti na dva dijela. Svaki razvaljati na pravokutnik veličine otprilike 35 cm x 25 cm. Tijesto premazati umakom od rajčice, ali tako da jedna trećina dužeg dijela ostane prazna. Po umaku posipati dio (oko 1/4) naribane mozzarelle pa po njoj poslagati zimsku salamu te šunku. Po šunki posipati još malo mozzarele. Tijesto uviti u čvrstu savijaču tako da počnete od duže premazane strane kako bi nenamazani dio tijesta došao na dno savijače. Prebacite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje.

Isto napravite i sa drugim dijelom tijesta i ostatkom nadjeva.

Jaje lagano tucite vilicom sa malo vode te njime premažite oba strombolija. Oštrim ih nožem lagano zarezite ukoso na svakih 5-6 cm.

Pospite origanom pa pecite 8-10 min na 220°C.

Narežite na kriške i poslužite toplo.

