



JERNEJ KITCHEN

STROMBOLI S ŠUNKO IN SIROM

Stromboli je krasna "pica" rolada, ki se postreže topla, skoraj direktno iz pečice. Polnimo jo s sirom, salamami in omako in je super za več oseb.

ZA	2	STOMBOLIJA (8 OSEB)
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	1	URA 30 MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI 30 MINUT

TESTO

-
- 420 g moke Manitoba, tip 00
 - 80 g ostre moke
 - 7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa
 - 300 ml mlačne vode
 - 20 g olivnega olja
 - 10 g soli

PARADIŽNIKOVA OMAKA

-
- 400 g koščkov paradižnika v lastnem soku (1 pločevinka)
 - 1 strok česna
 - 1 čajna žlička origana
 - 1/2 žličke soli
 - 1 žlica olivnega olja

NADEV

-
- 2 žlici sveže nastrganega parmezana, za nadev
 - 6 listkov bazilike
 - 2 paketa (2x100g) poljubne Fit Šunke Z Dežele (npr. Šunka s pršutom)
 - 300 g mozzarelle v rezinah

PRIPRAVA TESTA IN PRVO VZHAJANJE

V skledo kuhinjskega robota (ali uporabimo električni mešalnik z nastavki za testo) damo obe moki, kvas in mlačno vodo. Dodamo olivno olje in pričnemo z gnetenjem na srednji hitrosti. Gnetemo 5 minut, nato dodamo sol in gnetemo še 3 minute, da nastane gladko, prožno testo. Skledo s testom pokrijemo s krpo ali živilsko folijo in pustimo vzhajati 1 uro pri sobni temperaturi, nato prestavimo v hladilnik čez noč ali v hladilnik, ali pa pustimo pri sobni temperaturi še pol ure.

PARADIŽNIKOVA OMAKA

Paradižnik iz konzerve damo na cedilo, da tekočina odteče in damo koščke v blender (ali uporabimo palični mešalnik). Dodamo česen, origano, sol in olivno olje ter premešamo v grobo omako. Tekočino, ki je ostala uporabimo za druge omake.

OBLIKOVANJE

Rahlo pomokamo delovno površino. Testo razdelimo na dva dela. Vsako testo razvaljamo na velikost 25 cm x 30 cm. Premažemo s polovico paradižnikove omako in pustimo 5 centimetra roba zgoraj in približno 2 cm na preostalih robovih testa. Čez paradižnikovo omako razporedimo žlico parmezana in nekaj listkov bazilike. Čez enakomerno razporedimo 4 - 5 rezin fit šunke ter polovico mozarella. Tesno zvijemo v rulado. S šivom navzdol prestavimo na pripravljen pekač obložen s papirjem za peko. Postopek ponovimo s preostalimi sestavinami. Postavimo na stran za 15 minut, nato s čopičem premažemo z vodo in napikamo z zobotrebcem, predvsem ob strani in na vrhu, da bo para med pečenjem uhajala. Posujemo s parmezanom. Rešetko damo na sredino pečice in jo

2 žlički sveže nastrganega parmezana, za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali električni mešalnik

kuhinjska krpa ali živilska folija skleda

cedilo

palični mešalnik ali blender

valjar

dva pekača

papir za peko

čopič

Oglas

segrejemo na 210 °C.

PEČENJE

Prestavimo v predhodno segreto pečico, kjer na srednji rešetki pečemo 25 - 30 minut pri 210 °C, oziroma do zlate zapečenosti. Ko je Stromboli še topel (po približno 15 minutah), razrežemo in postrežemo.