



## 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 omake 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 mozzarelle. 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 zobotrebcom, 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 Oglas

kuhinjski robot ali elektični  
mešalnik  
kuhinjska krpa ali živilska folija  
skleda  
cedilo  
palični mešalnik ali blender  
valjar  
dva pekača  
papir za peko  
čopič

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.