

Stromboli – talijanski pica hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kesice** instant suvog kvasca
- **125 ml** vode
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašičice** kristal šećera
- **200 g** mekog brašna
- **malosoli**

Za jednu vrstu nadeva:

- **2 kašike** domaćeg umaka od crvenih paprika ili kečapa
- **100 g** Gauda sira
- **100 g** pica šunke
- **100 g** pecenih pasterizovanih paprika
- **50 g** crnih maslina

Za drugu vrstu nadeva:

- **2 kašike** domaćeg umaka od crvenih paprika ili kečapa
- **120 g** Mocarella sira u vodi
- **100 g** mortadele
- **100 g** pecenih pasterizovanih paprika
- **50 g** zelenih pikant maslina

Za premaz:

- 1jaje
- 1-2 kašikemaslinovog ulja

Priprema

Izrada testa: U mlaku vodu dodajte šećer i maslinovo ulje, promešajte pa dodajte suvi kvasac. Ostavite cca 5 minuta da kvasac nabubri. U širu posudu staviti 100 g brašna, malo soli i nadošli kvasac, te rukama lagano mešati uz postepeno dodavanje brašna sve dok se ne dobije testo koje se ne lepi ni za prste ni za posudu. Obraeno testo prebaciti na radnu površinu i dobro premesiti te formirati lopticu. Testo sa svih strana premazati maslinovim uljem i ostaviti da se diže na toplom mestu oko 30 minuta. Dok se testo diže pripremiti nadev: Sir narendati na rende za jabuke. Pica šunku (ako niste prilikom kupovine zatražili da vam je narežu na mašini za narezke) narezati na što tanje listove. Pecenu pasterizovanu papriku narezati na trake i staviti na papirni kuhinjski ubrus da upije tekucinu i ubrus povremeno menjati da što više tekucine izađe pre upotrebe. Masline iz slanice narezati na polovine i staviti na papirni kuhinjski ubrus do upotrebe. Testo razvaljati na pobrašnjenoj podlozi da dobijete pravougaonik cca 25 x 30 cm. Testo premazati umakom od paprike ali tako da sa svih strana ostane cisti rub 3-4 cm. Preko umaka staviti izrendan sir.

Na sir na polovini testa slagati tanke listove pica šunke, trakice pecenih paprika i masline.

Ako koristite drugu varijantu nadeva, mocarela sir narendati na rendu za jabuke. Mortadelu oprezno nožem oguliti od spoljne omotaca od plastike. Testo premazati umakom od paprike ali tako da sa svih strana ostane cisti rub 3-4 cm. Preko umaka staviti izrendan sir. Na sir na polovini testa slagati tanke 2 tanka koluta mortadele, trakice pecenih paprika i masline.

Odvojiti belamce od žumanca. iste rubove premazati belancetom preklopiti sa svih strana prema unutra i premazati ponovo belancem.

Isto postupiti i kod druge varijante nadeva. Zarolati rolnu cvrsto koliko god možete od šunke prema siru.

Rolna bi trebala da bude spojena na dnu. Rolnu prebaciti u tepsiju premazanu margarinom i pobrašnjenu (ja sam koristila usku tepsiju unutrašnjih dimenzija 22x7 cm da prilikom pečenja ne bi došlo do širenja).

Rolnu premazati umucenim žumancetom maslinovim uljem i pustiti da odstoji toliko koliko je potrebno rerni da se zagreje na 200 stepeni (oko 10 minuat) još 30 minuta pre pečenja prekriveno na toplom mestu.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu, nakon 25 minuta kratko izvaditi iz rerne (rernu ne isključivati) premazati sa maslinovim uljem i peci još 10-15 minuta. Peceni Stromboli premayati maslinovim uljem, pokriti kuhunjskom krpom i ostaviti da se malo prohladi u tepsiji.

Izvaditi iz tepsije i uviti u krpu (ako je korica tvra krpu malo navlažiti prije uvijanja hleba u krpu). Ostaviti da se malo prohladi pa rezati na parcad širine 2 cm. Na taj nacin se dobije 11 parcade. Služiti uz domaci umak od crvene paprike ili neki drugi umak.

Savet

Na internetu sam naišla na mnogo recepata za ovaj prekrasan talijanski specijalitet, punjeni soni hleb. Iz svakog recepta sam pokušala da izvuem ono najbolje i napravila recept po mojoj meri. Prva ideja mi bila da radim sa mocarela sirom i mortadelom ali nisam uspela nabavititražene namirnice prvi puta sam radila sa pica šunkom i Gauda sirom, a drugi put sa mocarela sirom i mortadelom. Od prve okus me je oduševio kod obadve varijante. Želim sa Vama podeliti ovaj prelepi recept. Ako vam se navedeni nadevi ne sviaju možete napraviti nadev po svom ukusu i željama i sigurno se neete razoarati.