



Stromboli met salami en kaas

Een opgerolde pizza gevuld met salami, gekookte ham en mozzarella, goudbruin gebakken in de oven. In dikke plakken gesneden is deze stromboli een echte deler aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 350 gr pizzabloem (type 00)
- 220 ml lauw water
- 6 gr verse gist
- 7 gr zout
- 2 el olijfolie
- 150 gr passata
- 200 gr geraspte mozzarella
- 100 gr salami, in plakjes
- 100 gr gekookte ham, in plakjes

1 kl gedroogde oregano
1 ei, losgeklopt
sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Los de verse gist op in het lauwe water en roer kort door. Voeg de pizzabloem, het zout en de olijfolie toe en kneed alles gedurende 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg. Dek af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plaats 1,5 uur rijzen tot het verdubbeld is in volume.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht) en bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Rol het gerezen deeg uit op een licht bebloemd werkblad tot een rechthoek van ongeveer 30 bij 40 cm.
4. Bestrijk het deeg met een dunne laag passata en laat aan één lange zijde een rand van 2 cm vrij. Bestrooi met de oregano. Verdeel vervolgens de geraspte mozzarella, de salamiplakjes en de ham gelijkmatig over het bestreken oppervlak.
5. Rol het deeg strak op vanaf de belegde lange zijde. Knijp de naad en de twee uiteinden goed dicht zodat de vulling niet kan ontsnappen. Leg de stromboli met de naad naar onder op de voorbereide bakplaat.
6. Bestrijk de bovenkant en de zijkanten met het losgeklopte ei en bestrooi met sesamzaadjes. Maak bovenaan met een scherp mes drie à vier ondiepe luchtgleuven.
7. Bak de stromboli 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot hij mooi goudbruin is. Laat na het bakken 5 minuten rusten alvorens in dikke plakken te snijden.

Tip

Zorg ervoor dat je de passata niet te dik aanbrengt, anders wordt het deeg te vochtig en ontsnapt de vulling tijdens het bakken. Een dunne, gelijkmatige laag volstaat.

Lekker met

Serveer met een frisse groene salade en een schaalje extra passata of marinara als dipsaus.

Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti past uitstekend bij de hartige vulling.