Pomito

Pizza Stromboli

Vorbereitungszeit: 85 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Teig

- Dinkelmehl: 300g
- Frischer Germ: 7g
- Olivenöl: 2 EL
- Salz: 1/2 TL
- Wasser lauwarm: 150ml

Füllung

- Jungzwiebeln: 3
- Kugel Mozzarella: 1
- Oregano: 1 TL
- Paprika: 1
- Schinkenspeck: 100g
- Tomaten mit Zwiebel: None
- Zucchini: 2 kleine

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 6 EL

Vorbereitung

1. Für den Pizzateig Germ in lauwarmen Wasser auflösen und für 5 Minuten quellen lassen. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben. Gern zugeben und in der Küchenmaschine auf kleinster Stufe für 10 Minuten kneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zucchini in sehr feine Scheiben, Paprika in feine Streifen, Jungzwiebel in Ringe schneiden.
3. Den Pizzateig rechteckig ausrollen und mit Pomìto Bio passierten Tomaten mit Zwiebel bestreichen. Mit Speck, Zucchini, und Paprika belegen. Mozzarella mit den Fingern in Stücke zupfen und darauf verteilen. Mit Oregano bestreuen.
4. Den Teig an der langen Kante aufrollen und die Enden gut verschließen.
5. Den Pizzastrudel mit einem scharfen Messer einige Male einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen.
7. TIPP: Dazu schmeckt ein Dip aus 6 EL Pomìto Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum und einer zerdrückten Knoblauchzehe.