

Stromboli

Zutaten

<u>Teig</u>	<u>Füllung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300ml lauwarmes Wasser• 500g Mehl• 1 ½ TL Salz• 3 EL Öl• 15g Frischhefe	<ul style="list-style-type: none">• 200g Mozzarella, gewürfelt• 200g geräucherter Mozzarella, gewürfelt• 1 Knoblauchzehe, gewürfelt• Basilikum • 3 EL Öl• 1 EL grobes Salz• 1 TL Pfeffer• Rosmarin

Zubereitung:

- Hefe in 200ml vom Wasser auflösen und 5min ruhen lassen
- Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde darin formen
- Wasser, Hefe, Öl in die Mulde geben
- Vom Rand her Mehl reinrühren und schließlich zu glattem Teig kneten
- 1 ½ - 2h abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat
- Teig abschlagen, ca. 5min reiben und nochmals abgedeckt 10min ruhen lassen
- Teig zu einem Rechteck ausrollen und wiederum 10min abgedeckt ruhen lassen
- Füllung gleichmäßig darauf verteilen
- Aufrollen und mehrmals einstechen
- Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin bestreuen
- Bei **200°C** etwa **1 Stunde** backen