

## **Pizza Stromboli**

Für den Teig

280 – 300 ml Wasser

4 g Hefe

1 EL Honig

500 g Weissmehl

50 ml Olivenöl

1 1/2 TL Salz

Für die Knoblauchbutter

100 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 EL getrockneter Oregano

1 Prise Salz

Für die Füllung

100 g Schinken

200 g Mozzarella

150 g Tomatensauce, dickflüssig

Zum Bestreuen

50 g Parmesan gerieben

Für den Stromboli-Teig

Das Wasser (20 bis 50 ml zurückbehalten) und Öl in die Schüssel einer Knetmaschine geben. Mehl, Salz, Hefe und Honig dazu geben. 5 Minuten auf der niedrigsten Stufe kneten lassen. Falls der Teig zu fest ist noch Wasser dazu geben. Der Teig sollte sich nicht ganz vom Schüsselboden lösen. Danach nochmals 8 Minuten kneten lassen. In eine geölte Schüssel geben und den Teig mit Öl einstreichen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur für 16 Stunden stehen lassen.

Für die Knoblauchbutter

Die Butter schmelzen. Knoblauchzehe gepresst dazu geben. Salz und Oregano beifügen und alles miteinander verrühren.

Fertigstellen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche oval ausrollen. Die gewünschte Füllung darauf verteilen. Den Rand mit der Knoblauchbutter bestreichen und einschneiden. Den Teig Strang für Strang über die Füllung klappen. Mit Knoblauchbutter bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Für 20 bis 30 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Die heiße Stromboli mit der restlichen Knoblauchbutter bestreichen.