



## Стромболи

Фичо ќе направи познат италијански рецепт, еден вид на пица ролат, или Стромболи. Тој ќе го наполни со фил по македонски вкус!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 1 пакетче сув квасец
- 1/2 пакетче адитив за пециво
- 100 мл вода
- 150 грама млеко
- 20 грама путер
- 10 мл зејтин
- 1/2 лажичка сол
- 1 лажичка шеќер

#### Ќе ви треба и:

- зелена и црвена пиперка
- 200 грама овчо сирење
- 200 грама проволоне сирење или моцарела
- доматно пире
- варена шунка
- ајдамер
- оригано
- тенко сечен кулен
- маслиново масло

### Чекор 1

Од состојките за тесто замесете тесто за пица и оставете да стаса 30 минути на собна температура.

### Чекор 2

Пиперките исецкајте ги на коцки. Издробете го овчото сирење и изрендајте го проволонето или моцарелата.

### Чекор 3

Тестото отворете го. Нанесете тенок слој на доматно пире. Нема потреба од доматно пире како за пица бидејќи во овој рецепт се избегнува течноста. Распоредете ги пиперките, шунката, ајдамерот, наросете оригано и додадете салами или кулен и дробеното сирење.



#### Чекор 4

Затворете го тестото од двете страни и внимавајте убаво да биде запечатено. Ставете го во Ростерот превртено наопаку, со спојките кон долната страна и премачкајте го со маслиново масло.

#### Чекор 5

Печете на 200 степени околу 20-30 минути или доколку имате јака рерна, може да печете и на 180 степени.

#### Чекор 6

Сервирајте!

#### Совет

Наместо проволоне или моцарела, може да користите и друг кашкавал по желба.

#### Користени производи:



Длабока тава со рачки



Садови за матење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)