

Stromboli



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 2hrs. 30min , Número de porciones: 2

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/stromboli>

Preparación

En el cuenco de una batidora de pie eléctrico, disolver la levadura en el agua tibia. Añadir el aceite, la sal y 2 tazas de harina, batir hasta que quede suave. Agregar la harina suficiente para formar una masa suave. Coloque en un recipiente engrasado. Cubra y deje crecer en un lugar cálido hasta que doble el volumen, alrededor de 45 minutos. Golpee la masa. Girar sobre una superficie ligeramente enharinada, dividir por la mitad. Estirar cada porción formando un rectángulo. Coloque las rebanadas de jamón longitudinalmente a la mitad del rectángulo. Ubique pepperoni en la parte superior. Espolvorear con un poco de albahaca y orégano. Coloque las rodajas de provolone sobre el borde y agregue el queso mozzarella. Espolvorear con un poco más de albahaca y orégano. Enrollar y plegar bien. Untar con aceite, espolvorear con orégano. Hornee en una bandeja para hornear a 200°C durante 25-30 minutos o hasta que se dore ligeramente. Dejar enfriar un poco, cortar en rodajas.

Ingredientes

- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 1 1/3 cc. Agua
- 1/4 taza/s Aceite vegetal
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 4-5 taza/s Harina 000
- 250 gramo/s Jamón Cocido cortado en rebanadas
- 250 gramo/s Salame-Pepperoni
- 1 poco Albahaca seca
- 1 cucharadita/s Orégano seco
- 8 rebanada/s Queso provolone
- 2 taza/s Mozzarella
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

