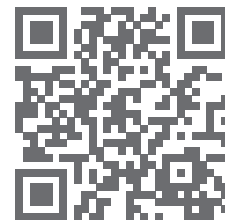


STROMBOLI, CHLEBOVÝ ZÁVIN

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na stromboli budete potrebovať (2 závin):

2 lyžičky sušených kvasníc, 350 ml vody, 500 g hladkej múky T650, 1 ½ lyžičky soli, 3 lyžice olivového oleja

Na náplň a posýpku budete potrebovať:

200 g mozzarely, 200 g údenej parenice, 1 pokrájaný strúčik cesnaku, hrst bazalkových listov, 3 lyžice olivového oleja, 1 lyžička hrubej soli, chilli (podľa uváženia), 1 väčšia vetvička rozmarínu, čerstvé mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Kvasnice vsypte do nádoby s 200 ml vody. Nechajte 5 minút a premiešajte tak, aby sa kvasnice úplne rozpustili. Vo veľkej mise zmiešajte múku so soľou. Uprostred vytvorte jamku, nalejte do nej olivový olej a rozpustené kvasnice. Zmiešajte s múkou, v prípade potreby prilievajte zvyšnú vodu, vytvorte mäkké a mierne lepkavé cesto. Cesto preložte na málo pomúčenú dosku a mieste približne 10 minút, kým nie je hladké, lesklé a mäkké. Vložte ho do čistej olejom vytretej misy. Môžete prikryť utierkou, ja radšej misu balím do potravinovej fólie. Doba kysnutia sa trochu skráti a na vrchu cesta sa nevytvorí kôrka (to sa stáva, iba ak si nedáte pozor a necháte misu v prievane). Nechajte kysnúť 1 ½ - 2 hodiny, kým nezdvynásobí svoj objem.

Po vykysnutí cesto zrazte (hábkami vtlačajte zovretú päšť do cesta, čím vytlačíte vzduch) a rozdeľte na dve rovnaké časti. Vyformujte gule jemným otáčaním medzi dlaňami. Jemne tlačte nadol a zároveň otáčajte v smere hodinových ručičiek približne 5 minút a nechajte prikryté asi 10 minút odpočívať.

Predhrejte rúru na 200 stupňov. Vytvarujte obdĺžniky 35 x 20 cm, prikryte utierkou a opäť nechajte 10 minút odpočívať. Na cesto nakladajte natrhanú mozzarellu a údenú parenicu, cesnak, bazalku a pokvapkajte olivovým olejom. Cesto zrolujte tak, že začnete na kratšej strane. Nerolujte príliš napevno.

Závin preložte na olejom potretý plech, ihlicou spravte do cesta niekoľko dier až po plech. Na záver pokvapkajte olivovým olejom, posypte soľou, rozmarínovými lístkami a čiernym korením. Pečte približne 45 minút.

