

# Stromboli

19. Oktober 2023

1 Pizzastrudel  
{ entspricht 10 - 12 Stk. }

DAUER 40 Minuten  
{ ohne Ruhezeit }

## Zutaten

### *Für den Pizzateig:*

400 g Vollkornmehl  
300 ml Wasser  
40 ml Olivenöl  
1 Pkg. Trockengerm  
Etwas Salz  
Etwas Honig

### *Für die Füllung:*

**200g Geselchter Schinken**  
200 g Passata  
150g Mozzarella, gerieben  
100 g Cherrytomaten  
Etwas Pizzagewürz

### *Für das Topping:*

2 Eigelb  
2 EL Sesamkörner



## Zubereitung

Mehl mit lauwarmem Wasser, Olivenöl, Trockengerst, Salz und Honig in der Küchenmaschine mit Hilfe des Knethakens oder mit der Hand 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Zu einer Kugel formen und zugedeckt im Ofen bei 40°C für 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Passata, Pizzagewürz und Geselchten Schinken darauf verteilen. Den Mozzarella abtropfen lassen und zerpfeifen. Die Cherrytomaten waschen, putzen und halbieren.

Mozzarella und Tomaten auf dem Teig verteilen, zu einem Strudel einrollen und die Enden verschließen. Den Strudel an der Oberseite mit einem Messer einschneiden. Den Strudel mit zwei verquirlten Eigelben bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft 30 bis 35 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt warm und kalt, auch als Meal-Prep für Büro und Lunchbox geeignet.