



Stromboli mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

- ½ Würfel Hefe
- 150 ml Wasser
- ½ TL Zucker
- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 30 ml Olivenöl
- Etwas Mehl zum ausrollen

Für das Ragù

- 250 g Hackfleisch gemischt
- 4 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum
- 1 ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
- Grobes Gewürzsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl „extra vergine“

Verwendete Produkte



Schritt 1: Der Teig

Hefe und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend 300 g Mehl mit 1 TL Salz vermischen, Hefewasser und Olivenöl hinzugeben und 5-6 Minuten kneten. Den Teig zudecken und für 45 Minuten gehen lassen.

Schritt 2: Die Füllung

In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten, das Hackfleisch hinzugeben und rundum anbraten. Nun das ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum hinzugeben und kurz anschwitzen. Danach das ORO di Parma Sugo dazugeben und einköcheln lassen, das Ragù mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3: Den Teig füllen

Den Teig mit ausreichend Mehl nicht zu dünn ausrollen. Das Ragù mittig auf dem Teig verteilen und die Ränder mit Olivenöl bestreichen. Anschließend die Hackfleischmasse mit Mozzarella belegen und die Ränder in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Streifen nun zusammenklappen und mit Olivenöl bestreichen. Für 25 Minuten bei 200°C goldbraun backen und danach warm genießen.