

Sonkás- gombás stromboli

Hozzávalók a tésztához:

- 250g víz
- 250g **Mester pizzaliszt**
- 150g **Mester süteményliszt**
- 12g élesztő
- 12g növényi zsír
- 10g fruktóz

Hozzávalók a feltéthez:

- 1 tasak Mester pizzaszós por
- sonka szelet
- reszelt sajt
- csiperkegomba
- 1db tojás
- oregánó

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk.

Vegyünk egy nagyobb sütőpapír darabot, amit lisztezzünk. Ezen nyújtuk ki a tésztát téglalap alakúra. Minél vékonyabb, annál jobb.

Kenjük szét a pizzaszószot a tésztán úgy, hogy körülbelül $\frac{1}{4}$ része üresen maradjon.

Szórjuk rá a reszelt sajt felét. Rakjuk rá a sonkaszeleteket, majd erre a gombadarabokat. Erre szórjuk rá a megmaradt sajtot.

Az üresen hagyott tésztarészt kenjük le tojással. Hajtsunk vissza a tészta mindegyik oldalából 1,5-2cm-t, és azokat is kenjük le. Ezt követően tekerjük fel a tésztánkat a töltött oldalával kezdve, és az üresen hagyott részével fejezve. Az üresen hagyott rész kerüljön alulra.

Kenjük le a tekercset a felvert tojással, majd szórjuk meg oregánóval.

Egy kés segítségével vágjunk átlós csíkokat a tekercs tetején.

Előmelegített sütőben sütjük 250°C-on pirosra.

Kivétel után hagyjuk hűlni 10 percig, majd szeleteljük fel.