

Stromboli Pizza

Jambon, salam, pepperoni ve peynirle hazırlanmış, ev yapımı pizza hamuruna sarılı otantik Italian Stromboli tarifi. Akşam yemeği ya da misafir ağırlamak için mükemmel!

1h 15min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

1h 40min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 3 bardak su
- 1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı maya
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 bardak marinara sos
- 1 bardak parmesan peyniri
- 100 g italyan salamı
- 50 g salam
- 50 g jambon
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı italyan baharatı
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı susam

Yapılışı

1 Make the dough

Combine 2 cups warm water, 1 tablespoon melted butter, and 1 teaspoon salt in a small bowl and stir until salt dissolves.

- 2 Place 3 cups all-purpose flour in a large bowl and create a well in the center. Pour the warm water mixture into the well.
- 3 Sprinkle 2 teaspoons active dry yeast and 2 teaspoons sugar over the water mixture. Let stand for 5 minutes until the yeast becomes foamy and active.
- 4 Mix all ingredients together until a soft dough forms. Cover bowl with plastic wrap and let rise in a warm place for 1 hour until doubled in size.
- 5 **Roll and fill the dough**
Preheat oven to 190°C (375°F). Generously flour your work surface and roll the risen dough into a 30 cm x 43 cm rectangle.
- 6 Transfer the rolled dough to a parchment-lined baking sheet. Spread 1 cup marinara sauce evenly over the dough, leaving a 2 cm border on all sides.
- 7 Layer 100g pepperoni, 50g salami, and 50g ham evenly over the sauce. Sprinkle 1 cup shredded mozzarella cheese over the meat.
- 8 **Shape the stromboli**
Starting from one long edge, tightly roll the dough into a log, keeping the filling inside. Pinch the seam and ends closed to seal completely.
- 9 Place the stromboli seam-side down on the baking sheet. Beat 1 egg with 1 teaspoon water, 1 teaspoon Italian seasoning, 1 teaspoon garlic powder, and 1 teaspoon sesame seeds.
- 10 **Bake the stromboli**
Brush the egg wash evenly over the entire surface of the stromboli. Bake for 20-25 minutes until golden brown and the internal temperature reaches 74°C (165°F). Let cool for 5 minutes before slicing and serving.

İpuçları

Tercihinize göre herhangi bir peynir türü kullanın - katı kurallar yok! Rendelenmiş veya dilimlenmiş peynir ikisi de iyi çalışır, hatta daha karmaşık bir lezzet profili için farklı çeşitleri karıştırabilirsiniz.

Aktif kuru mayanız yoksa, tarifin istediği 2 çay kaşığı yerine 1½ çay kaşığı instant maya kullanın.

Bir Stromboli için yaklaşık 2 pound pizza hamuruna ihtiyacınız olacak. Ev yapımı hamur en iyi sonucu verir, ancak zamanınız kısıtlıysa hazır hamur da işe yarar.

Yumurta sürmesini atlayarak ve altın bir görünüm için yerine eritilmiş tereyağı sürerek bu tarifi yumurtasız yapın.

Stromboli'nize eklemeyden önce çiğ etleri önceden pişirin. Italian sosisi, tavuk veya dana eti rulolamadan önce tamamen pişmiş ve soğumuş olmalıdır.

Stromboli'nizi aşırı doldurmayın - pişirme sırasında dolgunun dışarı sızmasını önlemek için tüm kenarlardan yaklaşık 1 inç boşluk bırakın.

Rulolarken sürekli geri çekiliyorsa hamuru dinlendirin - bu glutenin gevşemesini sağlar ve çalışmayı kolaylaştırır.

Buharın çıkmasını sağlamak ve patlamayı önlemek için pişirmeden önce Stromboli'nizin üstünü keskin bir bıçakla çizin.