

Stromboli



So wird's gemacht:

Hefe mit dem lauwarmen Wasser mischen, Honig hinzufügen und kurz ruhen lassen. Olivenöl zu der Masse geben, Mehl mit Salz mischen und mit der Hefe-Masse vermengen. Gut durchkneten. Der Teig wird leicht kleben, so ist es genau richtig! 1 EL Olivenöl auf die Hände geben und den Teig damit einreiben. Nun ca. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil den Spinat hacken und blanchieren, gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen und gehackte Frühlingszwiebeln hinzugeben. Spinat zu den Zwiebeln geben. Knoblauchzehe andrücken, klein hacken und mit etwas Salz bestreuen. Nun gemeinsam mit dem Frischkäse zu dem Spinat geben, gut umrühren und aufkochen, leicht köcheln lassen. Die Masse mit 1 EL Mehl bestäuben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Tomaten achteln, Mozzarella stückeln, Parmesan reiben. Für die Kräuterbutter Knoblauch wie oben beschrieben vorbereiten. Zimmerwarme Butter mit den restlichen Zutaten vermengen und beiseite stellen. Nun den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Den gesamten Teig mit $\frac{3}{4}$ der Buttermasse bestreichen. In die Mitte Spinatmasse, da drauf die Tomaten, Mozzarella und den Parmesan und nun zu einem Zopf flechten. Die restliche Butter schmelzen und auf der Oberfläche des Brotes verstreichen. Eigelb mit etwas Milch verrühren und das Brot vor dem Backen einpinseln. Etwas geriebenen Parmesan dazu und mit Oregano vermischen. Über das Brot streuen. Bei 180°C Umluft ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1 Pck. Hefe oder 20g Frischhefe
80ml Olivenöl
2 EL Honig
560g Weizenmehl (Typ 550),
320ml lauwarmes Wasser
1 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz,
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 EL Butter
750g (TK) Spinat oder 1000g
frischen Spinat
1 Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln
100g Frischkäse
Salz und Pfeffer
1EL Mehl
100g Tomaten
60g Parmesan
125g Mozzarella

Die Kräuterbutter:

100g Butter
1 kl. Knoblauchzehe
Prise Salz und etwas Pfeffer
1 TL Petersilie

Außerdem:

1Eigelb vermischt mit 1 EL Milch
1El Oregano (gehackten)
50g ger. Parmesan