

## Stromboli mit Pilzen aus dem Thermomix®



© Stromboli - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



mittel



4 Portionen

### Raffiniert gewickelt - wir zeigen euch wie es geht!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen – schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag – maximal 2,50 € pro Portion!



## Zutaten-Einkaufsliste

|                          |                         |                           |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Teig:</b>            |                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>            | Wasser                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 Würfel</b>       | frische Hefe (ca. 21 g)   |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>            | Mehl Type 550             |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>             | Salz                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>40 g</b>             | Olivenöl                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pilz-Füllung:</b>    |                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>            | Champignons               |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>            | Wasser                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>                | mittelgroße Zwiebeln      |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                | Knoblauchzehe             |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>             | Öl                        |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>            | Schinkenspeckwürfel       |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b>           | Kräuter-Frischkäse (175g) |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>            | geriebener Gouda          |
| <input type="checkbox"/> |                         | Salz                      |
| <input type="checkbox"/> |                         | Pfeffer                   |
| <input type="checkbox"/> |                         | Mehl zum Ausrollen        |
| <input type="checkbox"/> | <b>zum Bestreichen:</b> |                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                | Eigelb                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>ca. 1 EL</b>         | Milch                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>25 g</b>             | geriebener Parmesan       |

## Zubereitung

### Teig:

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben, 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl, Salz und Öl zufügen, 5 Min. / Teigstufe kneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
4. Mixtopf spülen.

### Füllung:

1. Die Champignons säubern und in kleine Stücke schneiden. Wasser in den Mixtopf, Pilze ins Garkorbchen und 6 Min/Varoma/Stufe 2 garen.
2. Das Garkorbchen mit den Pilzen zur Seite stellen und Wasser aus dem Mixtopf entfernen.
3. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern.
4. Mit dem Spatel nach unten schieben, das Öl zugeben und 7 Min/Varoma/LL/Stufe 2 dünsten.
5. Die Schinkenspeckwürfel und den Kräuterfrischkäse zugeben und 3 Min/80 °C/LL/Stufe 5 erhitzen.
6. Die Pilze aus dem Garkorbchen in den Mixtopf geben und nochmal 3 Min/80 °C/LL/Sanftrührstufe erhitzen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Stromboli:

1. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oval ausrollen.
2. Die Füllung auf die Teigmitte geben und den Gouda darüber streuen.
3. Teig an den Seiten mehrmals einschneiden und die Lamellen von beiden Seiten abwechselnd übereinander klappen (siehe Bild)
4. Nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 200° O/U Hitze vorheizen.
6. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Stromboli damit bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen.
7. Stromboli ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Sie können den Stromboli-Teig auch prima am Vortag vorbereiten und für ca. 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen - so wird er sogar besonders feinporig. Wenn's mal schnell gehen soll, greifen Sie zu frischem Pizzateig aus dem Kühlregal - den müssen Sie nur noch belegen, formen und backen.

## Nährwertangaben

KCAL: pro Portion ca. 970 kcal - 42 g E - 48 g F - 92 g KH