



Stromboli

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië / U.S.A. (Fusion)

Gang: Voorgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten deeg:

- **1 grote rol kant-en-klaar pizzadeeg (of zelfgemaakt deeg)**

Ingrediënten tomatensaus

- **300 gram geplette tomaten (blik, 400 g)**
- **1 tl gedroogde oregano**
- **snufje zeezout**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **1 el extra vierge olijfolie (voor afwerking)**

Ingrediënten vulling:

- **40 dunne plakjes pittige salami**
- **8 ansjovisfilets in olie, uitgelekt en gehalveerd**
- **60 gram zwarte olijven, ontpit en in plakjes (optioneel)**
- **3 el kappertjes, afgespoeld en goed uitgelekt**
- **6 zongedroogde tomaten op olie, in fijne reepjes**
- **300 gram mozzarella, goed uitgelekt en in grove stukjes gescheurd**
- **1 tl chilivlokken**
- **handvol verse basilicumblaadjes**

Afwerking

- **2 eieren, losgeklopt**
- **1 tl extra vierge olijfolie (door het ei voor glans)**
- **Snufje zout**
- **Extra basilicum (fijn gesneden, voor serveren)**
- **Extra vierge olijfolie, om te besprenkelen**

Vorbereitung:

- Verwarm de oven voor op 200 °C en laat het pizzadeeg kort op kamertemperatuur komen, zodat het soepel en elastisch wordt.

Tomatensaus:

- Doe de geplette tomaten in een pan en breng rustig aan de kook met oregano, zout en versgemalen zwarte peper.
- Laat de saus zachtjes inkoken tot ongeveer 35–40% van het volume, zodat hij geconcentreerd en vol van smaak wordt.
- Haal van het vuur en werk af met een scheutje extra vierge olijfolie voor zachtheid en glans. Laat licht afkoelen.

Opbouwen:

- Rol het deeg uit tot een gelijkmatige rechthoek van ongeveer 4–5 mm dikte en leg op een licht bebloemde bakplaat.
- Verdeel een dunne, gelijkmatige laag tomatensaus over het deeg en laat rondom een rand van circa 3 cm vrij. Strooi de chilivlokken over de saus voor een subtiele warmte.
- Beleg in lagen voor balans en structuur: begin met de salami als beschermende basislaag, gevolgd door de ansjovis, kappertjes, olijven en zongedroogde tomaten. Verdeel daarna de mozzarella in kleine "clusters" over het geheel, zodat er tijdens het bakken romige gesmolten pockets ontstaan. Werk af met verse basilicumblaadjes.

Oprollen:

- Rol het deeg vanaf de lange zijde strak maar zonder te knijpen op, zodat de lagen mooi intact blijven. Sluit de uiteinden zorgvuldig en vouw ze licht naar binnen als een pakketje. Plaats de stromboli met de naad naar beneden op de bakplaat.
- Maak enkele kleine inkepingen in de bovenzijde zodat stoom kan ontsnappen tijdens het bakken.

Afwerking & bakken:

- Meng de losgeklopte eieren met 1 tl olijfolie en een snufje zout en bestrijk hiermee de stromboli voor een rijke, glanzende korst.
- Bak eerst 10 minuten op 200 °C, verlaag daarna naar 190 °C en bak nog 10–15 minuten tot goudbruin en knapperig.

Rust & serveren:

- Laat de stromboli 5–7 minuten rusten zodat de vulling zich kan zetten. Besprenkel vlak voor het snijden met een paar druppels extra vierge olijfolie en bestrooi met fijn gesneden basilicum.
- Snijd in schuine plakken met een gekarteld mes en serveer warm, eventueel met een kleine kom van licht losgemaakte tomatensaus als dip.

Have a nice meal!

Buon appetito!