Pomìto

Weiche Stangenbrötchen mit Kochschinken, Provola und passierten Tomaten von Pomìto



Vorbereitungszeit: 150 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Mineralwasser: 130 g
- Natives Olivenöl extra: 30 g
- Pizzamehl: 250 g
- Salz: 5 g
- Trockenhefe: 4 g (oder 15 g frische Hefe)
- Zucker: 15 g

Füllung

- Ofenschinken: 80 g
- Olivenöl extra:
- Provola: 40 g

Vorbereitung

Diese gefüllten Stangenbrötchen sind super-einfach herzustellen. Sie werden mit einem Hefeteig zubereitet, der nach dem Backen extra-fluffig ist. Ich habe sie mit Kochschinken, zartschmelzendem Käse und den ***Klassischen Passierten Tomaten von Pomìto*** verfeinert.

Sie sind perfekt als Imbiss für unterwegs oder als Zwischenmahlzeit und auch am nächsten Tag noch wunderbar weich. Wer möchte, kann sie auch auf Vorrat einfrieren.

1. Mehl in eine Schüssel geben, Zucker, Hefe, Öl und Wasser nach und nach hinzugeben. Mit einem Löffel umrühren, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Am Schluss das Salz hinzufügen.
2. Ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Anschließend den Teig in der Schüssel gut durchkneten und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Das dauert in etwa 2 Stunden.
3. Den Schinken in Streifen schneiden und 7 kleine Stangen aus dem Käse schneiden.

1. Die klassischen passierten Tomaten von Pomìto mit nativem Olivenöl extra und Salz würzen.
2. Den Teig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen und 7 ca. einen halben Zentimeter hohe Pasta-Quadrate ausstechen.
3. In die Mitte von jedem Quadrat einen Löffel klassische passierte Tomaten von Pomìto geben und ein bisschen davon beiseite stellen. Mit Schinkenstreifen und einer Käsestange belegen und zwei Ecken umklappen, um die Stangenbrötchen zu formen.
4. Auf Backpapier legen, das Öl in die verbleibenden passierten Tomaten geben und jedes Stangenbrötchen damit bestreichen.
5. 15 Minuten ruhen lassen, dann ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 190 °C backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 100 g

