

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



## Strombolini (italienische Pizza Pockets)

ZUBEREITUNGSZEIT: 75 Minuten

MENGE: 6-8 Stück

### ZUTATEN

#### Für den Pizzateig:

- 500 g Pizzamehl
- 1 Pkg. Trockengerm
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- ½ EL Salz
- 1 TL Zucker

#### Für die Füllung:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum
- 2 Kugeln Mozzarella
- 2 Dosen passierte Tomaten
- Etwas Pizzagewürz
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

#### Zum Servieren:

- Aperol Spritz
- Lorenz NATURALS CLASSIC



### ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine mithilfe des Knethakens oder mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt für rund 30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen und hacken. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein schneiden. Die geschälten Tomaten mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermengen.

Den Teig in sechs bis acht Stücke teilen und jedes Stück rund ausrollen. Etwas Füllung in der Mitte des Teigkreises verteilen und die Enden zur Mitte einschlagen, bis eine gut verschlossene Kugel entsteht. Die gefüllten Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für rund 30 Minuten backen.

Dazu passt: Ein Aperol-Spritz und knusprige Naturals Classic