Stromboli tomate, olives et mozzarella

Je commence la semaine en vous proposant un stromboli ! Le stromboli est une sorte de pizza roulée garnie avec un peu ce que l'on veut. Pour la garniture j'ai fait simple, du concentré de tomates, de la mozzarella et des olives noires. C'était vraiment délicieux et ça change un peu de la traditionnelle pizza !

Pour un stromboli de 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

20cl d'eau tiède

1c. à café de sel fin

400g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

125g de mozzarella

140g de concentré de tomates

15 olives noires

Basilic

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 6min.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever au moins 2H à température ambiante.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez la mozzarella en bâtonnets et coupez les olives en plus ou moins petits morceaux.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un grand rectangle. Etalez sur toute la surface le concentré de tomates. Parsemez le basilic puis déposez les bâtonnets de mozzarella et les olives coupées dessus.

Roulez la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur puis disposez-la sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Avec des ciseaux, faites des entailles sur le dessus du stromboli.

Enfournez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que le stromboli soit doré.

Servez sans attendre.