Tortano mit mediterraner Füllung



Italienischer, herzhafter Hefeteig-Kranz mit mediterraner Füllung.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 7 g frische Hefe (oder mehr, wenn es schneller gehen soll)
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Weizenmehl, Type 550
- 150 g Hartweizengrieß
- 1 EL grobes Meersalz

Für die Füllung

150 g Mozzarella, als Mini-Kugeln mit Basilikum
50 g Pinienkerne, in einer fettfreien Pfanne geröstet
8 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), in Stücke geschnitten
Parmesan, geraspelt (Menge nach Wunsch)
Frisches Basilikum, gehackt (Menge nach Wunsch)
Olivenöl zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Den Honig und das Olivenöl zum lauwarmen Wasser geben, die Hefe hineinbröseln, alles verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Hartweizengrieß und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und mit der Küchenmaschine erst 3 Minuten auf kleiner Stufe, dann 5-7 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. (Per Hand kneten geht natürlich auch!) Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden) oder bis sich das Volumen verdoppelt hat) ruhen lassen. Wenn es schneller gehen soll, dann nutzt die „Ofensauna“ (Abgedeckte Schüssel bei 30°-35°C in den Backofen stellen.
3. Inzwischen die Füllung zubereiten (Pinienkerne rösten, getrocknete Tomaten in Stücke schneiden, Mozzarella-Mini-Kugeln halbieren, Parmesan raspeln, Basilikum hacken) und zur Seite stellen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und eine feuerfeste, runde Form (z.B. ein Soufflee-Förmchen oder Weckglas) mittig daraufstellen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Nicht mehr kneten, sondern mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte ca. 1 cm dick sein). Einige Male mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen. Dabei rundherum einen Rand von 2-3 cm frei lassen, den man mit Wasser bestreicht. Von der langen Seite her den Teig aufrollen. Die Teigrolle als Kranz um das runde Gefäß auf das Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Bevor der Teigring in den Backofen wandert, mit Olivenöl bestreichen.
8. Die Temperatur auf 200°C reduzieren. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser oder Eiswürfel unten in den Backofen stellen und das Backblech in den Backofen (unteres Drittel) schieben.
9. Für ca. 25 Minuten backen.
10. Lauwarm oder kalt genießen.