Tortano – et fabelaktig italiensk brød

Jeg bakte et syyyyyykt godt brød til suppa i går. (Jepp, så godt at jeg tillater meg å skrive sykt med seks y'er). Ikke var det spesielt krevende heller, så dette burde du teste.

Tortano – fylt brød på sitt beste:

15 gram fersk gjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

12 kalamataoliven uten sten, delt i to

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

2 soltørkede tomater

en raus håndfull basilikumblader

2 fedd hvitløk

ca 2 ss olivenolje eller solsikkeolje (avhengig av hva du foretrekker)

1 ss pinjekjerner

litt salt og pepper

revet manchego ost eller annen ost du digger

Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle og rør den ut i vannet. Tilsett alle ingredienser utenom mel og rør rundt. Så tilsetter du mel til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Jeg beklager at jeg ikke kan være mer spesifikk, men i orginaloppskriften sto det 6,5 dl hvetemel og det oppdaget jeg var alt for lite. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den ut evt trykke den ut til et rektangel, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter og kjelve så ut til et rektangel.

Kjør alle ingrediensene til fyllet, minus osten, i en foodprosessor eller med stavmikser til en glatt saus/pesto. Smør på deigen og ha på revet ost.

Rull sammen til en avlang pølse og form til en krans som du legger på et bakepapirkledd stekebrett.

Sett ovnen opå 250 grader. Hev under plast i ca 30 minutter. Sett brødet inn i ovnen og senk temperaturen til 200 grader. Stek i 30 minutter og avkjøl på rist. Dette brødet smakte

fortsatt saftig og digg dagen etterpå. Nice!

Grunnoppskriften oppdaget jeg her, men jeg fant på fyllet helt selv;)