

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

4 port

Övrigt, Fest, Bakning

TORTANO

Ingredienser

15 g jäst *(färsk)*
3 dl vatten *(ljummet)*
2 msk olivolja
1 msk honung
1 msk flingsalt
2,5 dl durumvete
4 dl vetemjöl special
200 g mozzarella
200 g parmaskinka
1 dl oliver *(blandade kärnfria)*
1 kruka basilika *(färsk)*

Gör så här

Smula jästen i en bunke och lös upp med vatten, olivolja, honung och flingsalt.

Blanda i mjölet lite i taget tills degen går ihop och släpper kanterna.

Jäs degen i bunken under bakduk i cirka 30 minuter.

Tryck ut degen till en rektangel, cirka 1 centimeter tjock. Kavla inte, då trycker man ut all luft.

Skiva mozzarellan och varva den med parmaskinka, oliver och basilika på degen.

Pensla yttersta kanten på degen med vatten och rulla ihop och forma till en krans.

Lägg kransen på en plåt med bakplåtspapper och jäs under bakduk i cirka 30 minuter. Sätt ugnen på 250 grader.

Ställ in plåten i ugnen och sänk värmen till 200 grader. Grädda i 20-25 minuter och låt brödet svalna på galler.