

Tortano (1 groot gevuld brood)

Ingrediënten

7 gr gedroogde gist (of 15 gr verse gist)
300 ml lauwarm water
2 el olijfolie
1 el honing
1,5 el zout
200 gr tipo 00 bloem (of durum)
300 gr bloem
optioneel: 2 el kruiden om door het deeg te mengen.



Vulling naar keuze

Bereiding

Pak een grote kom en doe daar het water in. Begin eerst met het oplossen van de gist in het lauwwarme water. Voeg dan de olijfolie, de honing en tot slot het zout toe.

Meng de 2 bloemsoorten door elkaar en voeg het dan in 4 gedeeltes toe aan het gistmengsel terwijl de mixer draait. Zorg dat de bloem volledig is opgenomen voordat je het volgende gedeelte erdoorheen mengt. Tussendoor kun je ook de kruiden door het deeg mengen.

Zodra alle bloem goed opgenomen is leg je het deeg op het werkblad om het verder te kneden.

Kneed nu 10 minuten tot een elastisch deeg. Het deeg mag niet plakkerig zijn. Voeg desnoods een beetje bloem toe maar als het goed is dan is dat niet nodig.

Pak nu een kom en vet dat in met een beetje olijfolie. Leg de deegbol erin en draai een keer om zodat de bol helemaal onder de olie zit. Dek af met vershoudfolie en een schone theedoek en laat zo'n 40 minuten rijzen (of tot het

deeg dubbel in volume is gerezen).

Druk het deeg uit tot een lange rechthoekige lap van 1 cm dik. Gebruik géén deegroller omdat je dan alle lucht eruit rolt.

Beleg het deeg met de vulling en rol 'm dan op als een lange worst. Plak de randjes en de uiteindes dicht met wat water en leg vervolgens de deegrol in een cirkel.

Verwarm de oven voor op 250 °C.

Til de (zware!) deegrol op de bakplaat.

Strooi er wat bloem overheen en dek af met een theedoek. Zet de bakplaat op een warme plek om 30 minuten te rijzen.

Doe de bakplaat in de oven en verlaag de temperatuur naar 200 °C.

Bak de Tortano 30-35 minuten totdat 'ie goudbruin en gaar is. Laat even afkoelen op een rooster en dan...

Geniet ervan!