

Tortano

1 bröd

Tortano är ett fantastiskt italienskt bröd fyllt med läckerheter som prosciutto, oliver och mozzarellaost. Mycket matigt och helt perfekt till picknicken eller som en hel måltid.

15 g färsk jäst

3 dl ljummet vatten

2 msk olivolja

1 msk honung

1 msk flingsalt

2 1/2 dl durumvetemjöl

4 dl vetemjöl special

200 g mozzarellaost

200 g prosciutto

1 näve blandade kärnfria oliver

1 kruka färsk basilika

1. Smula jästen i en bunke och lös upp med vatten, olivolja, honung och flingsalt.
2. Blanda i durumvetemjöl och sedan vetemjöl lite i taget tills degen går ihop till en elastisk deg.
3. Jäs degen i bunken under bakduk i cirka 30 minuter.
4. Tryck ut degen till en rektangel cirka 1 cm tjock. Kavla inte, för då trycker du ut all luft.
5. Skiva mozzarellaosten och varva den över degen tillsammans med prosciutto, oliver och basilikablåd.
6. Pensla yttersta kanten av degen med vatten och rulla ihop den till en rulle. Forma till en krans.
7. Sätt ugnen på 250 grader.
8. Lägg kransen på en plåt med bakplåtspapper och jäs den under bakduk i cirka 30 minuter.
9. Ställ in plåten i mitten av ugnen och sänk värmen till 200 grader. Grädda brödet i 20–25 minuter och låt det svalna på ett brödgaller.