



Hackfleisch Tortano

MIT MOZZARELLA



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Brot

17 g frische Hefe | zerbröseln
1 TL Zucker
3 dl lauwarmes Wasser
170 g Chnöpfli-Mehl
280 g Weissmehl
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1½ EL Salz

Zutaten Füllung

500 g Hackfleisch (gemischt)
2 rote Zwiebeln | fein geschnitten
2 Knoblauchzehen | gepresst
200 g eingelegte Tomaten | in feine Steifen
70 g Pinienkerne | geröstet
4 Thymian-Zweige | gezupft
1 EL Tomatenmark
150 g Mozzarella | gewürfelt
1 TL Zucker
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Ergibt 1 Brotkranz für
4-6 Personen

Zubereitung Füllung

1. Das Hackfleisch mit dem Olivenöl und Zucker anbraten.
2. Zwiebeln mit dem Knoblauch dazugeben und weiter andünsten.
3. Tomaten mit 2-3 EL des eigenen Öls, dem Tomatenmark und Thymian dazugeben - köcheln lassen.
4. Mozzarella in Würfel schneiden und alles beiseitestellen.

Zubereitung Brotteig

1. Hefebrot mit Zucker bedecken - so aktiviert ihr die Hefe, welche in ca. 10 Minuten flüssig sein wird.
2. Wasser, Olivenöl, Honig und Salz mischen. Die nun flüssige Hefe zusammen mit dem Chnöpfli-Mehl zur Mischung geben und gut mischen.
3. Das Weissmehl dazugeben und alles gut kneten, dabei sollte ein elastischer Teig entstehen.
4. Teig nun mit einem Küchentuch bedecken und etwa 1h auf das Doppelte aufgehen lassen.

Zubereitung Tortano

1. Auf eine gut bemehlte Fläche den Teig zu einem Rechteck ca. 1cm dick auswallen, die Füllung und den Mozzarella darauf verteilen.
2. Etwa 3 fingerbreit Rand lassen und diesen mit Wasser bestreichen.
3. Längsseitig aufrollen und zu einem Kranz formen, wobei die Enden zusammengeknetet werden.
4. Auf ein mit Backpapier belegter Blech legen, mit Mehl bestreuen und weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Den Ofen auf 250°C vorheizen, den Tortano reinschieben, auf 210°C reduzieren und 35min backen bis sich eine schöne Kruste bildet.
6. Herausnehmen und etwa 10 Minuten vor Anschnitt ruhen lassen.

En Guetä!