

Tortano mit Ziegenkäse und Walnüssen

Zutaten:

Für den Teig:

15 g frische Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

1 ½ EL Meersalz

170 g Hartweizenmehl (oder etwa 113 g Weizenmehl Type 550 und 56 g Hartweizengrieß)

250-300 g Weizenmehl

Für die Füllung:

200 g Ziegenkäse in Salzlake (gibt es z.B. in türkischen Supermärkten)

150 g Walnüsse

2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

1. Die Hefe in eine Rührschüssel bröseln, Wasser, Olivenöl, Honig und Meersalz hinzufügen und die Hefe darin auflösen.
2. Zuerst das Hartweizenmehl (bzw. die Mehl-Grieß-Mischung) und dann nach und nach so viel Weizenmehl einarbeiten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. (Teig darf nicht mehr zu sehr kleben, dann lässt er sich später nicht gut ausrollen!) Den Teig zugedeckt etwa 40 Minuten auf das Doppelte gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ziegenkäse in Stücke brechen und die Walnüsse grob hacken.
4. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck auseinanderziehen und -drücken. Nicht mehr stark bearbeiten, sonst wird er nicht so locker. Ist der Teig aber noch zu klebrig zum Verarbeiten, reichlich Weizenmehl von außen hinzufügen.
5. Käse und Walnüsse auf dem Teig verteilen und anschließend mit Honig beträufeln. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und dann den Teig von der Längsseite her aufrollen und zu einem Kranz legen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und eventuell noch mal etwas in Form bringen. Mit etwas Mehl bestäuben.



6. Den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft vielleicht etwas weniger). Den Teigkranz noch mal mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben, die Temperatur auf 200° reduzieren und das Brot etwa 35 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und servieren.