

# TORTANO / ITALIENISCHER PIZZAKRANZ MIT SPINAT



Italienischer Pizzakranz mit Spinat



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Back-/Kochzeit

**35 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## HEFETEIG

Hefe, Wasser und Zucker verrühren. Mehl, Salz und Öl zufügen und den Teig in 5-7 Minuten geschmeidig kneten. Dann zu einer Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

## FÜLLUNG

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin für 3-4 Minuten anbraten. Den Spinat zufügen und so lange mit Deckel kochen, bis er zusammenfällt und die Flüssigkeit verkocht. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und kurz abkühlen lassen. Den Käse fein reiben, die Tomaten und Oliven fein schneiden.

## TORTANO FÜLLEN

Den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte auf etwa 40x50 cm Größe ausrollen. Mit dem Spinat, Käse, den Tomate und Oliven belegen und mithilfe der Silikonmatte zu einer Rolle aufrollen. Auf ein mit Backfolie belegtes Blech setzen und zu einem gleichmäßigen Kranz formen.

Mit Olivenöl bestreichen und mit Thymian und Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U etwa 35 Minuten backen. Danach 10 Minuten abkühlen lassen und anschneiden. Der Pizzakranz schmeckt sowohl warm, als auch kalt sehr gut.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

## TEIG:

- 450 g** Mehl
- 250 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- 1 EL** Zucker
- 10 g** Hefe (frisch)
- 2 EL** Olivenöl

## FÜLLUNG:

- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 600 g** Babyspinat
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- 200 g** Kashkaval Käse
- 200 g** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 100 g** grüne Oliven

## ZUM BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 4 EL** Olivenöl
- 1 EL** Thymian
- 2 EL** Kashkaval Käse (gerieben)