

**BACKEN**  
MIT GLOBUS  
und *Sally*



**Tortano**  
italienischer Pizzakranz mit Spinat



# Zutaten

## Teig

450 g Mehl  
250 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
10 g frische Hefe  
2 EL Olivenöl

## Füllung

4 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
600 g Baby-Spinat  
¼ TL Salz  
¼ TL Pfeffer  
¼ TL Chili

200 g GAZI Kashkaval Käse  
200 g Getrocknete Tomaten, in Öl  
100 g grüne Oliven

## Zum Bestreichen & Bestreuen

4 EL Olivenöl  
1 EL Thymian  
2 EL geriebener Kashkaval Käse



30 Min. 35 Min. Wartezeit 1 Std. 1 Kranz

### 1 Hefeteig

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

### 2

### Füllung

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

### 3

Den Käse fein reiben, die Tomaten und Oliven fein schneiden.

### Tortano füllen

Den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte auf etwa 40 x 50 cm Größe ausrollen. Mit dem Spinat, Käse, den Tomaten 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 Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Danach 10 Minuten abkühlen lassen und anschneiden. Der Pizzakranz schmeckt sowohl warm, als auch kalt sehr gut.



### Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

