

Topfenstrudel #5623

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Pikant
Dinkel
Ricotta
Italien

* FÜR DEN TEIG

330 g Mehl
130 g Butter
1 Ei
1 pn ;Salz
1 pn ;Zucker
Milch
Öl
1 Ei; zum Bestreichen

* FÜR DIE FÜLLUNG

270 g Dinkel
1 l Milch
1 l ;Wasser
;Salz
3 Eier
330 g Ricotta-Käse
130 g Reifer Pecorino
Muskat
Pfeffer

* QUELLE

-- Nach: Enzo Pedreschi
-- in: Mammass Küche, in
-- Toskana, Umbrien und
-- Ligurien, Spangenberg 1993
-- ISBN 3-89409-080-4
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Torta di farro wird zu den Vorspeisen serviert.

Alle Zutaten für den Teig zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die richtige Menge Milch zu richten, die sich nach der Luftfeuchtigkeit und der Konsistenz der übrigen Zutaten richtet. Der Teig soll weich sein und muss sich gut ausrollen lassen. Ist der Teig fertig, eine Springform mit Öl bestreichen und mit dem Teig auskleiden.

Für die Füllung den Dinkel in Wasser-Milch-Mischung aufkochen. Nach einer Stunde - stets aufpassen, dass die Milch nicht überkocht - den Dinkel vom

Herd nehmen und salzen. In einer Schüssel Eier, Ricotta und Pecorino vermengen, mit Muskat würzen. Den Dinkel abgießen, unter die Eimasse geben, mit Salz und Pfeffer nochmals würzen. Diese Masse wird in die mit Teig ausgekleidete Form gefüllt; glattstreichen, mit dem überstehenden Teig bedecken und den Deckel mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Etwa eine Stunde bei 200 bis 220 oC backen. Auskühlen lassen und servieren.