

Torta Pascualina aus Italien

Lecker



ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mehl, Wasser, 60 ml Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und in 12 Portionen teilen. Die Teigkugeln mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl andünsten und nach circa 3 Minuten den Spinat hinzufügen. So lange dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Das Gemüse aus der Pfanne in einen Sieber umfüllen, sodass es abtropfen kann. Parmesan reiben und 80 g in einer Schüssel mit Ricotta vermengen und abgetropften Spinat unterheben. Die Mischung mit Majoran, Salz, schwarzem Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, ein Rost in das untere Drittel schieben und eine Springform mit Olivenöl einfetten. Sechs der vorbereiteten Teigkugeln nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit etwa 30 cm Durchmesser ausrollen. Die erste Teigplatte mit etwas Olivenöl einpinseln, die nächste ausrollen sowie darauflegen und erneut mit Öl einstreichen. Den Teigstapel in die Springform legen und den Teig am Rand festdrücken. Die Spinat-Ricotta-Masse in die Form füllen und glattstreichen. Mit einem Esslöffel sechs Mulden in die Masse drücken und vorsichtig darin jeweils ein Ei aufschlagen. Das Eigelb sollte in Takt bleiben. Den restlichen Parmesan darüberstreuen.

Die restlichen sechs Teigkugeln auf einen Durchmesser von 26 cm ausrollen. Die erste Teigplatte einfetten, außerdem mit einer Gabel mehrfach einstechen, die nächste Platte ausrollen, einfetten sowie einstechen und auf die vorherige Platte legen. Den Stapel nun vorsichtig in die Springform legen und sowohl Deckel als auch Rand leicht zusammendrücken. Die Torta Pascualina 60 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen und im Anschluss warm oder abgekühlt

ZUTATEN

Für den Teig:
500 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
250 ml Wasser
60 + 60 ml Olivenöl
½ TL Salz

Für die Füllung:
1000 g frischen Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g Ricotta
80 + 30 g Parmesan
6 Eier
1 TL Majoran, gerebelt
Salz
Schwarzer Pfeffer, gemahlen
eine Prise Muskatnuss, gerieben

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, große Pfanne, Springform (Durchmesser 26 cm), 2 mittelgroße Schüsseln, Teigrolle, Backpinsel