

## Torta al Testo, Italiaans flatbread / Torta al Testo, Italian Flatbread



### De boodschappen

500 gram meel

½ theelepel bicarbonaat soda

250 ml lauw water

een snufje zeezout

20 ml extra virgin olijfolie

**Dit Italiaanse flatbread - traditioneel gebakken op een pizzasteen - is een specialiteit van Umbrië.** Het brood wordt belegd met Italiaanse vleeswaren of -kaas maar bij jonge Italianen is de combinatie van roomkaas met Nutella favoriet ;)

### Zo maak je Torta al Testo

Mix het meel met het zout en de baksoda door elkaar, giet er in een stroompje olie en water bij.

Kneed het deeg snel met de hand in een elastische bal.

Dek de kom af met een theedoek, laat 10 minuten rusten.

### Verwarm de oven voor tot 180°C en zet de pizzasteen (als je die hebt) in de oven

Strooi bloem op je werkblad, verdeel het in twee gelijke stukken en rol elk stuk in een ronde schijf.

Prik gaatjes over het oppervlak van het deeg, zodat het niet gaat opbollen tijdens het bakken.

Verplaats de eerste cirkel - hangend over de deegroller - voorzichtig naar de hete pizza steen.

Bak de Torta al Testo in 8-10 minuten af, laat het licht afkoelen en herhaal met het tweede brood.

**Serveer de Torta al Testo warm of op kamertemperatuur met Italiaanse gerookte vleeswaren en kaas. Delizioso!**

## Torta al Testo, Italiaans flatbread / Torta al Testo, Italian Flatbread



### Shopping list

500g of plain flour

½ teaspoon bicarbonate of soda

250 ml water, lukewarm

a pinch of sea salt

20ml extra virgin olive oil

**This Italian flatbread - traditionally baked on a pizza stone - is a mainly Umbrian specialty.** The bread is topped with Italian meat or cheese, but for young Italians the combination of cream cheese with Nutella is the favorite ;)

### How to make Torta al Testo

Mix the flour, salt and baking soda until combined, add in a trickle oil then water to the mixture.

Knead the dough quickly by hand into an elastic ball.

Cover with a tea towel and leave to rest for 10 minutes.

**Preheat the oven to 180°C and place the pizza stone (if you have one) in the oven**

Dust the work surface with flour, divide the dough in two equal parts then roll each part into a thin disc

Prick holes in the entire surface of the dough using a fork, then it will not puff up during baking.

Move the first disc carefully to the hot pizza stone with the support of the rolling pin.

Bake the Torta al Testo for 8-10 minutes, allow it to cool slightly, repeat with the second disc.

**Serve the Torta al Testo warm or at room temperature together with Italian cured meats and cheese. Delizioso!**