

Piadina

Zutaten

für 4 Piadine

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g)
- 50 g Olivenöl
- 1.5 dl Wasser

- Philadelphia
- Ruccola
- Rohschinken



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darunter geben, Butter und Wasser dazu giessen, mit dem Mehl mischen. Von Hand zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur rund eine Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl zu einem runden Fladen von etwa 24 Zentimeter Durchmesser auswallen. Jeden Teigfladen in einer heißen Bratpfanne beidseitig je etwa 2 Minuten backen und warm stellen.

Piadina füllen, falten und servieren.

Als Mahlzeit mit gemischtem Salat ergänzen.



Die Piadina kann nach Belieben mit anderen Zutaten gefüllt werden: Parmesan-Splitter, Mortadella, Antipasta-Gemüse, Pancetta, Thon, Hackfleisch...

[Zum Blogbeitrag](#)