

Piadina

Zutaten für 8 Portionen

Teig

600	g	Weissmehl
1½	TL	Salz
7	g	Trockenhefe
3	dl	Wasser, lauwarm
0.5	dl	Olivenöl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

Teig in 8 Stücke à 125 g schneiden, Kugeln formen und zu 20 cm grossen runden Fladen formen.

Olivenöl

Bratpfanne erhitzen und leicht einölen. Fladen beidseitig goldbraun backen. Sofort belegen oder im Backofen bei 60°C warm halten (Backpapier zwischen Fladen).

Belegen

150	g	Squacquerone, Stracchino, Mozzarella oder Crème fraîche
300	g	Parmaschinken, Bresaola, Salami oder gekochter Schinken
2-3		Tomaten (optional)
1	Bund	Rucola Peffer a.d.M.

Die Hälfte eines Fladens mit Käse bestreichen.

Aufschnitt darauf legen.

Einige dünne Tomatenscheiben auf das Fleisch legen.

Einige Rucola-Blättchen darüber legen.

Belag würzen.

Piadina zusammenklappen und von unten nochmals kurz in der Pfanne erwärmen.

Warm servieren.

