

heute gibt es...

Piadina Romagnola



Zutaten: (für 6-7 Stück)

- 500g Mehl
- 100ml Milch
- 100 ml Wasser
- 100g Schweineschmalz oder 100ml geschmacksneutrales Öl
- ½ TL Salz
- ½ TL Natron

Zubereitung:

1. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zu 6-7 gleich große Kugeln formen.
2. Die Kugeln zunächst mit den Händen flach drücken und dann mit dem Wellholz zu etwa 2-3mm dicke Fladen ausrollen. Diese sollten vom Durchmesser etwa 25cm sein.
3. Eine (Gusseisen)Pfanne vorheizen und die Fladen anschließend bei mittlerer Hitze von jeder Seite max. 2 Minuten lang backen.
4. Die Piadine nach Lust und Laune füllen. Hierbei auf die Hälfte des Brotes die Füllung verteilen, dieses in der Mitte falten und nochmals von jeder Seite 1 Minute lang in der Pfanne erwärmen, sodass beispielsweise Käse anschmelzen kann.
5. Warm servieren und genießen.





Wichtige Tipps und Informationen:

- Traditionell verwendet man Schweineschmalz, die vegetarische Alternative mit Öl ist qualitativ aber nicht schlechter.
- Für eine vegane Variante zusätzlich die Milch komplett durch Wasser austauschen.
- Als Füllungen wird oft Schinken bzw. Salami mit einem Käse wie z.B. Provolone dolce oder affumicato kombiniert und mit gestückelten Cockailtomaten und frischem Basilikum ergänzt. Hier könnt ihr aber nach eigenem Geschmack neue Kombinationen kreieren und eurer Fantasie freien Lauf lassen!
- Die Piadine lassen in einer Frischhaltedose bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Fladenbrote können auch auf Vorrat eingefroren werden. Hierfür die ungebackenen Fladen zwischen Frischhaltefolie einfrieren. Zum Zubereiten 15 Minuten vorher aus dem Gefrierschrank nehmen, sodass sie flexibel sind, und wie gewohnt backen.