

Rustichella

(gefüllte Piadina-Fladen)



Zutaten für 4 Stück:

Piadina Fladen (8 Stück):

500 g Mehl
1 Tütchen Trockenhefe
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
60 g weiches Schweineschmalz
1 Ei
230 ml Milch

Füllung:

200 g Schinken
200-300 g geriebener Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano
2-3 Fleischtomaten in dünnen Scheiben
Tomatenmark

Piadina-Fladen:

1. 500 g Mehl mit Hefe, 1/2 TL Salz und zwei Prisen Zucker trocken vermischen. Ein Ei, 60 g weiches Schweineschmalz in Stückchen und 230 ml Milch dazugeben und alles in der Küchenmaschine 5-7 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 h ruhen lassen.
2. Den Teig in 8 Portionen teilen, aus jeder Portion eine Kugel kneten und etwa 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Die Teiglinge zu dünnen Fladen ausrollen. Eventuell mit Hilfe eines aufgelegten Desserttellers exakt rund schneiden.

3. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen und mit wenig Olivenöl einstreichen. Die Fladen mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen und nacheinander je 2-3 Minuten auf jeder Seite backen. Sollten während des Backens Blasen bei den Fladen entstehen: einfach mit einer Palette flach drücken.
4. Die fertiggebackenen Fladen abkühlen lassen.

Füllung:

1. Einen abgekühlten Fladen sehr dünn mit Tomatenmark bestreichen. 50-75 g geriebenen Mozzarella auflegen und

mit Salz, Pfeffer und reichlich Oregano würzen. Schinken und Tomatenscheiben auflegen. Mit einem weiteren Fladen abdecken.

2. Die gefüllten Fladen in einem Panini-Grill 3-4 Minuten grillen, bis der Käse gut zerlaufen ist und Grillstreifen zu sehen sind.

Hinweise:

In italienischen Autobahnraststätten heißt das manchmal Rustichella.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 130 min, kleine Gerichte, gefüllte Teigfladen, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023