

Piadina Romagnola



Zutaten für 4 Stück:

Piadina Fladen:

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

Belag:

150 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Oregano
Parmesan am Stück
1-2 Fleischtomaten
ca. 100 g Räucherlachs
ca. 100 g Parmaschinken
ca. 80 g gewaschener Rucola
1 Zitrone
4-8 TL Olivenöl

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 warm halten.

Belag:

1. Die Fladen mit Ricotta bestreichen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und fein geriebenem Parmesan würzen.

2. Je zwei dünne Tomatenscheiben auflegen und nach Geschmack 2 Fladen mit Räucherlachs, die anderen mit Parmaschinken und Rucola belegen. Den Rucola mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Hinweise:

Die Teigmenge für die Fladen reicht für ca. 8 Stück. Für jeden Fladen ca. 100 g Teig dünn ausrollen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 120 min, kleine Gerichte, belegte Teigfladen, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 29.06.2017