

Zutaten für 2 Piadine:

250g Mehl (Typ 00)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

70g Schmalz

125ml Wasser

Schon kurz nachdem man die Autobahn verlassen hat und sich auf den letzten Kilometern in unsere Partnerstadt Cervia bewegt, sieht man sie am Straßenrand: Kleine Stände mit der Aufschrift „Piadina“.

Das italienische Fladenbrot ist wirklich ein super Snack – wir zeigen Ihnen, wie Sie es selbst machen können.



Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen. Anschließend mit Schmalz und Wasser zu einem homogenen Teig kneten.

Den fertigen Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend in 2 gleich große Teile teilen und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz kreisförmig ausrollen, bis sie ca. 3 mm dünn sind.

Anschließend in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten lang backen, dabei regelmäßig wenden.

Belag:

Die fertigen Piadina-Fladen kann man ganz nach eigenem „Gusto“ auf einer Hälfte belegen und dann zusammenklappen.

Ideen:

- Piadina mit Balsamico, Tomaten, Salami und Rucola
- Piadina mit Pesto und Grillgemüse
- Piadina mit Parmaschinken, Rucola und Mozzarella
- Piadina mit Frischkäse, Thymian und gebratener Aubergine oder Zucchini

Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Seien Sie kreativ. Wir wünschen Buon Appetito!

