

Piadina romagnola

Italienisches Fladenbrot

Die Piadina romagnola ist ein beliebter Snack für Zwischendurch, den man in der Emilia Romagna an vielen Ecken angeboten bekommt. Zu Hause ist sie schnell zubereitet und schmeckt vorzüglich.

Zutaten (4 Personen):

530g Mehl
65ml Olivenöl
1 ½ TL Backpulver
140ml Wasser
130ml Milch
Salz

Prosciutto Crudo
Käsescheiben

Zubereitungszeit:

1 Stunde 35 Minuten

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Wasser, Milch und Öl in einer Schüssel zu einem Teig verrühren und gut durchkneten. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Teig in kleine Portionen teilen und auf einer Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen. Große Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen und runde Fladen (in Pfannengröße) aus dem Teig ausstechen. Nun die Piadinas beidseitig braten, bis die kleinen Bläschen braun und knusprig werden.

Piadina auf einen Teller legen, großzügig mit Schinken, Käse oder weiteren Zutaten nach Wahl belegen, zuklappen und servieren.



Piadina romagnola