



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 2276 kJ, 544 kcal, 59,3 g Kohlenhydrate, 14,4 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 32 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

Zubereitung

Piadina ist ein beliebter italienischer Snack, den es mit den unterschiedlichsten Füllungen gibt. Also ideal zur Resteverwertung. Für diese Variante gab der Kühlschrank Frischkäse, Pesto, Salami, getrocknete Tomaten und Rucola her. Aber zuerst geht es an die Zubereitung des Fladenbrots. Hierfür mischt du Mehl, Wasser, Olivenöl, etwas Natron und Salz und knetest den Teig zu einer homogenen Masse. Nachdem er eine Weile geruht hat, rollst du daraus mehrere dünne Teigfladen und backst sie ohne Öl in einer Pfanne kurz aus. Jetzt mit deinen Wunsch-Zutaten belegen, zusammenklappen, noch einmal von beiden Seiten anbacken und genießen.

Step 1:

Zuerst werden alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel geschmeidig geknetet. Du solltest den Teig ca. 7 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Forme eine Kugel und lasse den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen.

Step 2:

Gib den Teig auf eine unbemehlte Arbeitsfläche und steche vier Teigkugeln ab. Rolle diese mit einem Nudelholz zu ca. 2mm dicken Teigfladen aus. Die Teigfladen sollten nicht größer als deine Pfanne sein.

Step 3:

Erhitze eine Pfanne auf mittlerer Hitze und backe die Piadina von beiden Seiten aus. Die Piadina sollten dabei gut anbräunen, aber nicht zu fest werden. Gib die Piadina auf einen Teller.

Step 4:

Nun die Piadina von innen mit Frischkäse und Pesto bestreichen. Gib die getrockneten Tomaten, den Parmaschinken und Rucola auf eine Seite der Piadina und klappe die andere Seite darüber.

Step 5:

Backe die Piadina von beiden Seiten noch einmal kurz in der Pfanne an. Im Anschluss auf ein Brett legen, halbieren und servieren.

Zutaten

300 g	Mehl
120 ml	Wasser
60 g	Olivenöl
1/2 TL	Natron
5 g	Salz

Für die Füllung:

100 g	Frischkäse
2 EL	Pesto alla Genovese
40 g	getrocknete Tomaten
50 g	Parmaschinken, italienische Salami o.Ä.
1 Hand voll	Rucola
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Sonstiges:

Nudelholz