

Piadina – das italienische Fladenbrot für die ganze Familie

11. Februar 2021

Zutaten für das italienische Fladenbrot

500g Mehl

100g Schmalz oder 100ml Olivenöl

170ml Wasser

1/2 TL Salz

1 TL Natron

Fülle nach Belieben



Zubereitung der Piadina

Für unsere leckere Piadina vermengen wir als Erstes das Mehl mit dem Salz, dem Schmalz (alternativ Olivenöl) sowie dem Natron und geben daraufhin langsam nach und nach das Wasser hinzu. Die Zutaten vermengen wir so lange bis ein homogener Teig entsteht, den wir daraufhin für 30 Minuten ruhen lassen.



Anschließend teilen wir den Teig in 6 Stücke, die wir nun nacheinander kreisrund ausrollen, bis sie eine Dicke von ca. 2-3 Millimetern haben.



Danach werden die Fladen in einer Pfanne (ohne Fett) bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2. Minuten gebraten. Die fertigen Fladen können nun nach Belieben gefüllt werden. Abschließend die gefüllte Piadina noch einmal kurz in der Pfanne wenden und warm genießen.



Nach Belieben füllen und genießen! Wir haben unsere Piadina diesmal einerseits mit Prosciutto Crudo, Stracchino, Rucola und Tomaten gefüllt, sowie mit gegrilltem Gemüse und Parmesan. Sehr lecker!

Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon Appetito!