

# Piadina

In der Pfanne gebackene Teigfladen gefüllt mit italienischen Leckereien wie z.B. San Daniele Schinken, Büffelmozzarella und Basilikum.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Bratpfanne (Ø etwa 28 cm):

Butterschmalz

#### Hefeteig:

600 g Weizenmehl Type 550

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 Pr. Salz

100 g weiches Butterschmalz oder Schmalz

375 ml lauwarmes Wasser

#### Füllung:

etwa 1 mittlere Aubergine

etwa 1 kleine Fenchel

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Radicchioblätter

Rucola (Rauke)

etwa 200 kleine Cocktailtomaten

etwa 140 g Artischockenherzen

(Abtropfgew.) (etwa 6 Stück)

etwa 375 g Büffelmozzarella

etwa 150 g Käse (z. B. italienischer Taleggio)

etwa 6 Scheiben luftgetrockneter

Schinken (z. B. San Daniele- oder

Parmaschinken)

Basilikumblätter

## Wie backe ich das italienische Fladenbrot Piadina romagnola?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Hefe daraufbröckeln und die übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Std. gehen lassen.

### 2 Füllung vorbereiten:

Aubergine und Fenchel waschen und putzen. Längs in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bepinseln und auf dem Grill, in einer Grillpfanne oder unter dem Backofengrill von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### 3 Radicchio und Rucola waschen, abtropfen lassen und ggf. etwas zerkleinern.

Tomaten waschen und halbieren. Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Büffelmozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Käse in Stücke schneiden.



**4 Piadina backen:**

Den Teig in etwa 6 gleich große Portionen teilen. Ein Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in Pfannengröße rund ausrollen. Den Fladen in der heißen, mit nur ganz wenig Butterschmalz ausgestrichenen Pfanne von beiden Seiten (jede Seite 2-3 Min.) backen. Auf diese Art alle Fladen nacheinander backen.

**5 Piadina füllen:**

Die Fladenbrote nun beliebig mit der Füllung auf einer Hälfte belegen. Schinken und Basilikum darauf geben, die unbelegte Seite über die Füllung klappen und nach Wunsch in 3 Stücke geteilt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Brote auch mit etwas Pesto bestrichen.
- Vor dem Servieren etwas Crema di Balsamico über die Füllung träufeln.

