



## Piadina romagnola homemade

Wer in Italien im Urlaub war, hat bestimmt da und dort die Piadina kennengelernt/gegessen.

Gerade kriege ich Fernweh nach meinem geliebten Italien. Hoffen wir, dass wir bald wieder «verso la bellissima Italia» reisen können.

Um die Zeit zu überbrücken, koche und backe ich sehr gerne italienische Gerichte. Eines davon ist die Piadina romagnola.

Die Piadina romagnola kommt, wie es der Name auch sagt, aus der Emilia Romagna. Das ist in dieser Gegend ein sehr beliebter Streetfood.

Als wir vor Jahren bei meiner Cousine im Urlaub waren, lernten wir diese einfache Speise kennen und lieben. Sie schmeckt einfach köstlich. Sie verleiht einem ein absolutes Feriengefühl. Ihr merkt, bei diesem Gebäck komme ich regelrecht ins Schwärmen.

Ich kann euch nur Anraten es auszuprobieren.

Die Piadina romagnola ist mit einem Fladenbrot zu vergleichen. Das Brot ist zwar fein doch die Füllung macht es schlussendlich aus. Die Piadina lässt sich nach Lust und Laune befüllen.

Wir lieben sie mit Schinken und Mozzarella. In der Emilia Romagna werden sie vorwiegend mit squacquerone (ein typischer Frischkäse) und Schinken serviert. Aber glaubt mir, ihr könnt die Piadina mit dem Befüllen, was euer Herz begehrt.

In der Challenge von Foodblogs-Schweiz werden in diesem Monat nicht 5 Zutaten in den Warenkorb vorgeschlagen, sondern wir backen ein Brot oder brotähnliches Rezept mit wenigen Zutaten die möglichst zu Hause oder im Dorfladen zu finden sind. Nach dem Motto #wirbleibenzuhause.

Diese Vorgaben erfüllt mein Rezept auf jeden Fall.

### **Zutaten für 6 Piadine à je ca. 130 g**

500 g Weismehl

225 g Wasser

60 g Schweineschmalz, alternativ ein neutrales Öl wie zum Beispiel Sonnenblumenöl

5 g Salz

### **Zubereitung**

Das Original Piadinarezept sieht Schweineschmalz vor. Bestimmt rümpft die eine oder andere Person die Nase. Doch glaubt mir, hat man das richtige Schweineschmalz, so können ganz feine Gebäcke damit gebacken werden. Sogar Berliner schmecken mit Schweineschmalz um Welten besser als mit Butter.

Wer gerade kein Schweineschmalz zu Hause hat oder gar darauf verzichten möchte, kann als Alternative ein neutrales Öl verwenden, wie zum Beispiel ein Sonnenblumen- oder Rapsöl.

Verwendet man Schweineschmalz gibt man Schmalz zusammen mit Wasser und Salz in eine kleine Pfanne und lässt es auf mittlere Stufe solange auf dem Feuer, bis der Schmalz flüssig wird.

Verwendet man Öl, braucht man das Wasser nicht zu Erhitzen. Man vermischt das Wasser mit Öl und Salz.

Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Flüssigkeit in die Mitte der Mehlmulde geben und mit Hilfe einer Gabel wird die Flüssigkeit ins Mehl eingearbeitet.



Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kugel formen und zugedeckt während 30 Minuten ruhen lassen.

Nach dem Ruhen Teig in sechs gleichgrosse Kugeln portionieren.

Auf wenig Mehl runde Piadina/Fladen ausrollen.



Eine möglichst weite flache Pfanne ohne Fettzugebe auf mittlere Stufe erhitzen. Ausgerollte Piadina in die Bratpfanne geben und ausbacken. Darauf achten, dass die Piadina nicht auf zu hoher Stufe ausgebacken wird, denn ansonsten verbrennt sie und wird hart/trocken.

Sollte sich während des Ausbackens eine Blase bilden, diese vorsichtig mit Hilfe einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Die Piadina immer wieder wenden.

Nach dem Ausbacken die Piadina auf einen Teller geben und mit einer Glocke zudecken. Das verhindert, dass die Piadina austrocknet.

Mit den restlichen Teigkugeln gleich fortfahren.

### **Wie geniesst man Piadinas?**

Wie im Einleitungstext beschrieben gibt es eigentlich kein richtig oder falsch.

Wir persönlich mögen die Piadina mit Schinken und Mozzarella befüllt.

Die ausgebackene Piadina wird erneut in der weiten möglichst flachen Bratpfanne/Crêpepfanne auf mittlerer Stufe erhitzt. Auf der einen Hälfte gibt man, in unserem Fall Schinken und Mozzarella darauf. Klappt die andere Hälfte wie eine Tasche zu und lässt sie solange in der Pfanne, bis der Mozzarellakäse zu schmelzen beginnt. Damit die Piadina nicht anbrennt, sollte man sie immer wieder von einer Seite zur anderen Seite wenden.

Möglichst warm servieren.

Man kann sie auch mit Rohschinken, grilliertem Gemüse, Lachs, Avocado usw. befüllen.

### **Auf Vorrat**

Backt man Piadina auf Vorrat aus, dann lassen sie sich entweder im Kühlschrank oder im Tiefkühler aufbewahren. Gebt zwischen jeder Piadina ein Backtrennpapier, somit verhindert man das aneinanderkleben. In einen Plastikbeutel geben und gut verschliessen. Im Kühlschrank lassen sie sich 4 – 5 Tage aufbewahren. Im Tiefkühler ca. 3 Monate.

