



Piadina marchigiana

Ja, die Vielfalt an Piadina zu machen ist echt gross. Wenn ihr nämlich auf meine Seite geht, findet ihr bereits Rezepte für Piadina.

Heute reiht sich ein weiteres und ebenso feines Rezept ein. Heute zeige ich euch die Piadina Marchigiana. Diese beinhaltet auch ein Ei im Teig.

Ob mit Ei, ohne Ei, mit Olivenöl, ohne Olivenöl, mit Schweineschmalz oder ohne Schweineschmalz, bin ich schnell im Piadinahimmel. Ein wahrer Genuss. Gerade während den Sommermonaten sowieso beliebt, wenn man solche Gerichte zücken kann.

Vielleicht habt ihr ja meine anderen Varianten schon probiert und möchte auch gerne diese neue Version ausprobieren.

Zutaten

500 g Mehl
1 Ei
60 g Schweineschmalz
100 g Milch
120 g Wasser
10 g Salz

100 g Schweineschmalz fürs Einstreichen

Zum Belegen

Rohschinken, gekochter Schinken, Mozzarella, Rucola – einfach alles was das Herz begehrt

Zubereitung

Mehl auf einer sauberen Arbeitsfläche geben. Eine Grube formen. Aufgeschlagenes Ei, Schweineschmalz, Wasser, Milch, Salz in die Mulde geben. Mit Hilfe einer Gabel die Zutaten Vermengen. Danach zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Natürlich kann dieser Vorgang auch mit einer Knetmaschine gemacht werden. Ich liebe es von Hand zu arbeiten.

Teig portionieren, zu Kugeln formen und auf ein Blech geben. Das Blech mit Folie bedecken



und während ca. 60-120 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die erste Teigkugel zu einer runden möglichst dünnen Scheibe ausrollen.

Mit dem Schweineschmalz bestreichen. Teig aufrollen und zu einer Schnecke formen.

Diese Teigschnecke erneut ausrollen. Es sollte eine möglichst runde und dünne Scheiben ausgerollt werden.

Eine Antihaftpfanne erhitzen. Piadina darin auf beiden Seiten ausbacken.

Damit die ausgebackene Piadina nicht austrocknet lege ich sie unter eine Tortenhaube. Die entstanden Feuchtigkeit lässt die Piadina schön formbar bleiben. Wer keine solche Möglichkeit hat, gibt die Teiglinge in Alufolie.

Sobald alle Teiglinge ausgebacken sind, können sie nach Belieben belegt werden.

Die Piadina nochmals in der Pfanne warm werden lassen, damit der Käse schmelzen kann.

