

PIADINE

DER TEIG

VORBEREITUNG: 30 MINUTEN

ZUBEREITUNG: 25 MINUTEN

GESAMTZEIT: 55 MINUTEN

ZUTATEN FÜR DIE PIADINE:

400 GR MEHL FÜR FRISCHE PASTA TYP '00'

160 ML WASSER

60 ML PUGLIA OLIVENÖL

1 TL MEERSALZ

1 TL BACKPULVER

Zubereitung Piadine:

Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen, Olivenöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Daraus eine Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen. Den Teig dann in ca. 80 g Portionen zerteilen, zu Kugeln formen und zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Teiglinge jeweils zu dünnen Fladen ausrollen. Fladen mit einer Gabel gleichmäßig leicht einstechen und in einer großen Pfanne nacheinander von beiden Seiten ohne Fett backen, bis sie leicht gebräunt sind.

TIPP: Die verschiedenen Piadine auf einem schönen Olivenholzbrett servieren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.

PIADINE

IN DREI VARIANTEN



Zeit Pers.
55 Min 6



• FOR FOOD LOVERS •

ITALIENISCHE PIADINE

FÜLLUNG

ZUTATEN:

6 SCHEIBEN GERÄUCHERTER LACHS ●
6 EL BRUSCHETTA DI ASPARAGI ●
10 SCHEIBEN AUBERGINE, 5 MM DICK ●
8 KALAMATA OLIVEN ●
120 GR FETA ●
RUCOLA ● ● ●
6 STANGEN GRÜNER SPARGEL ●

6 EL RICOTTA ●
1,5 EL SALSА TARTUFATA ●
6 SCHEIBEN PARMASCHINKEN ●
6 ARTISCHOCKENHERZEN ●
6 EL AEGEAN TAPENADE ●
BONSECCO OLIVENÖL ● ● ●
SALZ ● ● ●
PFEFFER ● ● ●

1.

BRUSCHETTA DI ASPARAGI,
GERÄUCHERTER LACHS, GRÜNER
SPARGEL

Spargel im unteren Drittel schälen, schräg in Stücke schneiden und ca. 1 Minute in Salzwasser kurz blanchieren. Bruschetta di Asparagi auf einen Fladen streichen und mit Lachs und Spargel belegen. Dann mit Olivenöl angemachten Rucola darauf verteilen.



2.

SALSА TARTUFATA,
PARMASCHINKEN,
ARTISCHOCKENHERZEN

Ricotta mit Salsa Tartufata vermischen und salzen. Ricotta und Salsa Tartufata gleichmäßig auf eine Piadina streichen und mit Parmaschinken und gewürfelten Artischockenherzen belegen. Zum Schluss angemachten Rucola darauf verteilen.



3.

AEGEAN TAPENADE, KALAMATA
OLIVEN, GEBRATENE
AUBERGINE, FETA

Auberginenscheiben in einer Pfanne ca. 1 Minute von beiden Seiten anbraten und danach in kleine Stücke schneiden. Die Kalamata-Oliven entsteinen und ebenfalls kleinschneiden. Aegean Tapenade auf eine Piadina streichen. Mit Auberginenstücken, zerbröseltem Feta und geschnittenen Oliven belegen, zum Schluss angemachten Rucola darauf verteilen.

