

Piadina

mit Römer-Schinken

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl
150 ml Wasser
30 g Olivenöl
5 g Salz

Für die Füllung:

100 g Römer-Schinken
2 Pfirsiche
2 Burrata
100 g Rucola
Etwas Salz
Etwas Olivenöl
Etwas Balsamico



Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig in 6 Teile teilen und zu kugeln Formen. Die Kugeln mit einem Nudelholz hauchdünn ausrollen. Die Teigfladen in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze braten. Sobald sich Blasen bilden wenden.

Die Pfirsiche in Spalten schneiden und in einer Pfanne anbraten. Den Rucola mit Salz, Öl und Balsamico marinieren.

Die Piadina mit Rucola, Römer-Schinken, gebratenen Pfirsichen sowie Burrata belegen und einklappen.

Tipp

Statt den Pfirsichen können auch Marillen verwendet werden, die mit einem Zweig Rosmarin gebraten werden

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach

